# 24절기와 조선의 민속

# 24절기와 조선의 민속

조선 · 평양
외국문출판사
주체105(2016)년

# 머 리 말

슬기롭고 지혜로운 우리 인민은 고대에 벌써 천체에 대한 해박한 지식을 가지고 력서를 만드는 과정에 천구우에서의 태양의 위치에 따라 그것을 24등분한 독특한 24절기를 리용하여 농업을 비롯한 생산활동과 일상생활에 널리 활용하였다.

농사를 천하지대본으로 여겨온 우리 인민들은 24절기에 맞추어 제철에 농사를 짓는것과 함께 이 날들에 여러 의례행사를 진행하거나 계절에 맞는 특색있는 음식들을 해먹었으며 다채로운 민속놀이들을 하면서 즐겁게 보내기도 하였다.

이 책에서는 지난날 우리 인민들이 사용하여온 태음력과 24절기의 설정방법, 윤년이 되는 해에 윤달을 넣는 방법, 태음력에서 24절기의 날자변화 등에 대한 간단한 상식들과 24절기에 따르는 우리 인민의 민속에 대하여 소개하였다.

24절기의 날자표기들은 우리 선조들이 지난시기 써오던 태음력으로 하였다.

# 차 례


**력서와 24절기** …… 4

**24절기와 조선의 민속** …… 9

**봄철의 절기와 민속**…… 11

1월 …… 12

*민속명절 설* …… 17

*민속명절 정월대보름* …… 24

2월 …… 26

3월 …… 31

**여름철의 절기와 민속**…… 41

4월 …… 42

5월 …… 49

6월 …… 56

*삼복더위* …… 58

**가을철의 절기와 민속** …… 61
7월 …… 62
8월 …… 71
*민속명절 추석* …… 76
9월 …… 77

**겨울철의 절기와 민속** …… 83
10월 …… 84
11월 …… 97
12월 …… 108

# 력서와 24절기

위대한 수령 **김일성**동지께서는 다음과 같이 교시하시였다.

**《우리 선조들은 7세기에 벌써 세계적으로 이름있는 천문대인 첨성대를 세우고 천문기상을 관측하였으며 농업과 관련한 력서를 만들어 리용하였습니다. 력사기록에 의하면 우리 나라에서는 이미 고조선시기부터 천문기상을 연구하여 농업에 리용하였다고 합니다.》**

닐강문명, 량강문명, 인다스강문명, 황하문명과 함께 고대5대문명의 하나를 이루는 대동강문화를 창조하여 인류문화발전에 특출한 기여를 한 우리 인민은 일찌기 고조선시기부터 천문기상을 연구한데 기초하여 력서를 만들어 생활에 리용하였다.

옛날 우리 선조들이 창조하여 리용하여온 력서는 달의 모습변화에 기초하여 만든 태음력(음력 또는 음양력)이였다.

태음력은 음력과 양력을 합리적으로 배합한 력으로써 19개년을 한주기로 하며 여기서 12개

년은 1년이 29～30일씩 포함하고있는 12개월을 가지며 나머지 7개 년은 역시 1년이 29～30일씩 포함하고있는 13개월을 가진다.

이러한 태음력에서 12개월을 가지는 해를 평년이라고 하며 13개월을 가지는 해를 윤년이라고 하는데 19년주기에서 보통 3, 6, 8, 11, 14, 16, 19번째가 되는 해를 윤년으로 정하였다.

태음력에서의 기본단위는 달이 같은 모습으로 되돌아오는 기간 즉 그믐한달(삭막월)인데 그 길이는 29.5305882평균태양일이다. 태음력에서는 29일과 30일을 적당히 배합하여 한달의 평균길이가 우의 값과 거의 비슷하여지도록 하고있다. 그러므로 12그믐한달의 길이는 29.5305882×12＝354.3670일로 되여 1회귀년(365.2422일)보다 대략 11일 짧다.

이로부터 태음력에서는 19년에 7번의 윤달을 넣어 음력에서의 년의 평균길이와 회귀년의 길이를 맞춘다. 한편 계절의 변화는 달의 운동에는 관계없이 태양의 주위를 도는 지구의 운동에만 관련되여 있으므로 양력은 년중 계절의 변화를 잘 반영하고 있지만 음력은 계절의 변화를 잘 반영하지 못하고 있다. 즉 음력날자와 계절사이에는 약 15일까지 차이나는 경우도 생기게 된다.

이 결함을 극복하기 위하여 음력에 태양의 년주운동을 반영한 24절기를 설정하였다. 24절기는 춘분점을 기준으로 태양황경이 15° 씩 변하는 순간으로 설정한것이다(춘분점을 결정할수 없었던 옛날에는 동지를 기준으로 하였다).

24절기에는 립춘, 우수, 경칩, 춘분, 청명, 곡우, 립하, 소만, 망종, 하지, 소서, 대서, 립추, 처서, 백로, 추분, 한로, 상강, 립동, 소설, 대설, 동지, 소한, 대한이 있다.

우리 선조들은 동지로부터 시작하여 해길을 12등분한 점을 중기라고 하고 중기와 중기사이를 절기라고 불렀으며 여기에 계절에 맞는 적합한 이름을 붙이고 12개의 중기와 12개의 절기를 합하여 24절기라고 불렀다. 즉 24절기는 양력에서 한달에 2개의 절기가 들게 되는데 월초에 오는 절기를 절기, 15일후에 오는 절기를 중기라고 한다.

윤년이 되는 해에 윤달을 넣는 방법(치윤법)은 한그믐과 다음그믐사이에 중기(24절기중에서 양력으로 매달 15일후에 오는 절기들인 동지, 대한, 우수, 추분, 곡우, 소만, 하지, 대서, 처서, 추분, 상강, 소설)가 놓이지 않게 되는 달을 윤달로 하고 그 전달의 이름을 《윤》자와 함께 붙이는 식으로 하였다.

례를 들어 주체87(1998)년 6월 24일부터 7월 23일까지가 한그믐이 되는데 이 기간에 중기가 놓이지 않으므로 이 기간을 윤달로 하고 그앞의 달인 5월의 이름을 따서 윤5월이라고 하였다. 따라서 주체87(1998)년은 태음력으로 윤5월을 포함하여 13개월로 이루어진 윤년으로 되였다. 이와 같이 태음력에서 한달에 한개 절기만 오게 되는 경우에 절기(립춘, 경칩, 청명, 립하, 망종, 소서, 립추, 백로, 한로, 립동, 대설, 소한)가 오는 달이 윤달로 되였다.

한편 양력에서는 윤일이 들어가는 2월을 제외하고는 한해의 달수와 날자수가 같으므로 매달의 비슷한 날에 큰 변화가 없이 절기들이 놓이지만 태음력에서는 평년은 달수가 12달, 날자수는 354～355일이고 윤년은 달수가 13달, 날자수는 383～384일로서 달수나 날자수에서 차이가 많기때문에 절기날자들의 변동이 심하다. 즉 태음력에서는 평년일 때와 윤년일 때 절기들의 해당날자에서 심한 차이를 나타낸다.

례를 들어 1900년에는 우수가 태음력에서 1월 20일이였다면 1901년에는 1월 1일, 1902년에는 1월 12일, 1903년에는 1월 22일이였다.

또한 태음력에서 윤년은 날자가 383～384일로서

1년의 길이가 양력보다 18～19일이나 더 길기때문에 봄철의 첫 절기인 립춘이 한해에 두번 오게 된다. 즉 윤년인 경우에 립춘은 1월과 12월에 두번 놓이게 된다.

태음력의 이러한 날자차이로 하여 해당 절기들이 민속명절들과 겹치는 현상들도 생겨나게 된다. 실례로 1900년부터 2015년까지의 기간에 립춘은 1905년, 1924년, 1943년, 1954년, 1992년에는 설명절날, 1947년에는 정월대보름명절날과 같은 날이고 우수는 1901년, 1920년, 1939년, 1958년, 1996년, 2015년에는 설명절, 1935년, 1943년, 1962년, 1981년, 2000년에는 정월대보름명절날과 겹쳤으며 백로는 1900년, 1957년, 2014년에, 추분은 1942년과 1980년에 추석명절과 날자가 같았다. 이렇게 겹치는 날자들은 일정한 주기성을 띠는데 그 주기는 대체로 19년, 38년, 57년이였다.

지난날 24절기는 우리 나라를 비롯하여 중국, 일본 등의 나라들에서 태음력을 쓸 때 계절의 변화를 알기 위한 기준으로 리용되여왔으며 사람들의 농사와 생활편의를 도모하였다.

# 24절기와 조선의 민속

## 봄철의 절기와 민속

## 여름철의 절기와 민속

## 가을철의 절기와 민속

## 겨울철의 절기와 민속

# 봄철의 절기와 민속

봄은 천문학적으로는 2월 하순쯤에 드는 춘분으로부터 5월 하순쯤에 드는 하지까지로 보지만 관습적으로는 정초에 드는 립춘부터 4월 초에 드는 립하전까지로 일러오는데 민간에서는 알기 쉽게 정초부터 3월까지를 봄이라고 하였다.

봄철은 만물이 소생하는 때이므로 농민들은 이 시기를 파종의 계절로 일러왔으며 《봄날의 하루가 한해 농사를 좌우한다.》고 하면서 부지런히 농사차비를 하고 씨뿌림을 서둘렀다.

## 1월

1월은 한해의 첫달로서 새해를 맞는 기쁨과 즐거움을 나누면서 한해농사차비를 서둘러 다그치는 시기이다. 1월의 날씨는 아직 쌀쌀하나 사람들은 첫봄이 시작되는 달로 여겨왔다.

1월에는 24절기에 속하는 립춘과 우수가 들어있다.

립춘은 봄철에 들어서는 24절기의 첫번째 절기이다. 립춘은 해마다 양력 2월 3～5일경에 든다. 립춘이란 봄계절에 들어선다는 뜻이다. 력서에는 립춘외에 여름, 가을, 겨울계절의 시작을 알리는 절기들인 립하, 립추, 립동이 정해져있다.

이날들가운데서 립춘만은 매해의 첫절기이자 봄철의 첫절기인것으로 하여 독특한 형식의 의례풍습으로 맞았다.

예로부터 우리 인민은 립춘날에 전국의 모든 지방들에서 집안팎을 깨끗이 손질하고 《춘축》이라고 새해의 소원과 새봄을 경축하는 글을 써서 대문이나 문설주, 벽장같은데 붙이였다.

《수여산 부여해(오래 살기를 산과 같이, 부유하기를 바다와 같이 되라)》, 《립춘대길 건양다경(봄이 오자 행복이 오고 계절따라 경사가 많다.)》 등 적당한 글들을 써붙이며 새봄을 맞이하였다.

립춘날에는 특식으로 움파, 산겨자, 승검초 등을 먹었다. 산겨자라는것은 눈녹을 무렵에 산에서 절로 자라는 겨자로서 그것을 더운물에 담그고 거기에 초장을 치면 맛이 얼근해져서 고기먹은 뒤에 먹기 좋은것이다. 승검초는 움에서 키운 약초인데 꿀에 찍어먹으면 맛이 좋다. 이렇듯 신선한 산나물이나 움에서 키운 남새를 먹으며 립춘맞이를 하였고

봄의 향취를 맛보았다.

립춘날에 소와 관련된 의식을 하는 풍습도 있었다.

함경도지방에서는 립춘에 나무로 만든 소를 마을로 끌고 돌아다니였으며 제주도에서는 립춘 전날에 나무소를 만들어 제사지내고 다음날 나무소에 농쟁기를 메워 밭가는 시늉을 하였다.

전라도에서는 소를 끌어내여 채찍질을 하며 소를 부리는 의식을 하였고 소에 쟁기를 메워 시험삼아 몇마지기의 논밭을 가는 의식도 하였다. 이러한 풍습들은 립춘을 맞으면서 농사일에서 큰 역할을 하는 소의 중요성을 강조하고 농사철이 다가온다는것을 알리며 철을 놓치지 않고 부지런히 농사차비를 잘 갖추도록 고무하였다는 의미에서 일정한 의의를 가졌다.

우수는 눈이 녹고 비가 내리기 시작하는 때라는 뜻이다. 우수는 해마다 양력으로 2월 18～20일경에 든다.

우수절기에 들어서면 동지때보다 해가 1시간 30분이나 길어지며 13° 정도나 높게 뜬다. 때문에 땅걸면온도뿐아니라 최고기온도 북쪽 고산지대를 내놓고는 전반적으로 0℃이상으로 올라가며 눈석이가 시작된다.

평양지방에서는 속담에 《우수, 경칩에 대동강이 풀린다》는 말이 있는것과 같이 대동강얼음이 풀리기 시작한다. 그러므로 농민들은 녹아내리는 눈석이물을 물웅뎅이에 잡으며 농사차비를 서둘렀다.

1월의 립춘, 우수절기를 계기로 여러가지 다채로운 민속놀이들도 진행하였다. 태음력에서 립춘과 우수는 설명절, 정월대보름과 겹치는 경우가 있고 1월에 해당하는 계절이므로 이 시기에 맞는 민속놀이들을 하면서 즐기였다.

이때의 대표적인 민속놀이로는 윷놀이, 바줄당기기, 널뛰기, 연띄우기, 썰매타기 등이 있었다.

우리 인민의 대중적인 민속놀이의 하나인 윷놀이는 주로 설명절전날부터 시작하여 15일경까지의 기간에 많이 하였다.

윷에는 가락윷, 밤윷, 콩윷 등이 있다.

가락윷은 장작개비처럼 생겼다고 하여 장작윷이라고도 한다. 윷가락은 밤나무, 박달나무와 같은 단단한 나무로 잘 구를수 있게 다듬었다.

밤윷은 나무로 2～3㎝ 정도로 되게 밤알만하게 작게 만든 윷이며 콩윷은 콩알을 쪼갠것이다.

윷이 일정한 높이까지 던져졌다가 떨어졌을 때 점수는 도를 1점, 개를 2점, 걸을 3점, 윷(쓩)을 4점, 모를 5점으로 평가하고 윷이나 모가 나면

한번 더 던질수 있는 특전이 차례졌다.

윷은 던져서 나온 점수를 가지고 29개 밭을 가진 말판에 각기 4개의 말을 써서 그것들이 정해진 약속에 따라 빨리 돌아나오는 편이 이긴것으로 된다.

말을 쓰는 방법에는 여러가지가 있다. 상대방의 말이 놓인 곳에 자기 말이 가면 그 말을 잡고 윷을 한번 더 던질수 있고 자기말이 있는 곳에 또 자기 말이 가면 두말이건 세말이건 말이 함께 갈수 있다.

대체로 가락윷은 남자들이 사랑방이나 마당에 멍석을 펴놓고 놀았고 밤윷과 콩윷은 녀성들이나 아이들이 방안에서 놀았다.

승부를 다투며 서로 싱갱이질을 벌리는 윷놀이를 형상한 속담 《윷진애비》는 경쟁이나 내기에서 지고 속이 내려가지 않아 다시 하자고 계속 떼를 쓰는 사람을 비겨 이르는 말이다.

윷놀이는 오늘 대중오락의 하나로 계승발전되고 있다.

정초부터 시작하여 보름날에 성황을 이룬 바줄당기기는 1월달에 제일 크게 흥성거리는 놀이이다.

바줄당기기는 열두서너살쯤되는 소년들이 두편으로 갈라져 가는 바줄로 당기기를 하는것으로부터 시작되는데 이것을 애기줄당기기라고 하였다. 이 놀이는 정초부터 시작하여 여러날 계속되였다.

# 민속명절 설

설명절은 우리나라에서 전통적으로 쇠여오고 있는 민속명절이다.

예로부터 우리 선조들은 설명절을 크게 쇠여왔다.

우리 인민들은 설명절에 큰 의의를 부여하고 설맞이준비를 착실히 하였다.

설맞이준비는 섣달 그믐날부터 진행되였다. 사람들은 집안팎을 거두고 새해에 입을 옷을 마련하며 여러가지 설음식준비를 하면서 흥성거리였다.

새해를 맞으며 새옷을 지어입는것은 우리 인민의 오랜 민족적풍습의 하나이다. 이것은 새해에 대한 희망과 함께 문명한 민족으로서의 우리 인민의 발전되고 고상한 도덕관념을 반영한것이다.

설명절준비에서 보다 이채로운것은 설음식을 마련하는데 온갖 성의를 다한것이다.

우리 인민들은 설맞이준비를 잘하였을뿐아니라 설을 여러가지 명절행사로 뜻깊게 쇠였다.

설명절행사는 정월초하루날 새벽부터 하루종일 진행되였는데 세배, 설음식대접, 설명절민속놀이 등으로 다채로왔다.

세배는 웃사람들을 존경하고 례의도덕을 귀중히 여기는 우리민족 조상전래의 풍습으로서 긍정적으로 평가하고 계승되고있는 풍속유산의 하나이다.

설음식으로서는 찰떡, 설기떡, 절편과 같은 떡류와 지짐류, 당과류, 고기구이, 과일 등이 있었으며 특히 떡국은 설날에 없어서는 안될 음식이였다.

설날에 여러가지 민속놀이들을 진행한것도 우리 인민들의 고유한 설명절풍습의 하나였다.

한편 어른들은 대보름날에 진행할 놀이의 바줄을 준비하였다.

바줄은 굵고 수백m나 되는 긴것이였다.

바줄당기기는 두 마을 또는 두 고을사이의 대항으로 진행되였는데 고을과 고을사이의 경기를 할 때는 두편의 인원이 수백명이나 되였다.

바줄당기기

신호에 따라서 바줄당기기가 시작되면 각 편은 원줄에 늘여놓은 손아귀에 쥘수 있는 2～3m쯤 되는 길이의 수많은 동줄에 달라붙어 서로 있는 힘을 다하여 당기였다. 드디여 승부가 결정되면 이긴 편에서는 진 편의 바줄까지 함께 둘러메고 의기양양해서 농악대를 앞세우고 자기 마을로 돌아갔다.

바줄당기기는 줄 하나를 통하여 전체 참가자들의 힘과 마음을 한데 묶어세우며 단결된 힘을 보여

주는 집단적인 놀이이다.

우리 민족고유의 우수한 민속놀이의 하나로서 력사가 매우 오랜 널뛰기는 주로 설날과 정월대보름에 우리 녀성들이 즐겨논 민속놀이였다. 이날이 오면 녀인들은 갖가지 고운 옷을 차려입고 한데 모여 아침부터 저녁늦게까지 널뛰기를 하면서 즐겨놀았다. 립춘과 우수가 이 명절날들과 겹칠 때도 있었으므로 이 민속놀이는 이 절기에 맞는 녀성들의 놀이이기도 하였다.

우리 나라에는 《정월에 널뛰기를 하면 그해에는 발바닥에 가시가 들지 않는다.》, 《처녀시절에 널뛰기를 많이 해야 시집가서 아들을 낳는다.》고 하는 속담이 있는데 이것은 녀성들이 널뛰기를 하면 몸과 마음을 단련하고 건강할수 있다는것을 비겨이르는 말이다.

실제적으로 널뛰기는 다리힘을 키워주고 폐활량을 크게 해주며 몸매도 곱게 해주는 몸단련에 좋은 전신운동이다.

널뛰기에는 높이뛰여오르기, 재주부리기 등 여러가지 방법이 있다. 재주부리기에는 높이 뛰여올라 한바퀴 돌아내리기(데사리)와 허리를 뒤로 젖혔다 내리기(중둥꺾기), 손을 자유롭게 놀리면서 발을 앞뒤나 량옆으로 벌리기 등이 있었다.

널 뛰 기

또한 상대자를 널에서 떨어뜨리기를 겨루기도 하였다. 경기를 할 때에 신발에 눈금을 박은 긴줄을 매달고 솟구쳐오른 높이를 재는 방법도 있었다.

오늘 널뛰기는 근로자들의 즐거운 군중문화오락의 한 수단으로, 민족체육경기종목의 하나로 계승발전되고있다.

연띄우기는 대체로 초겨울부터 시작하여 설날을 거쳐 정월대보름날까지 성황을 이룬 어린이들의 민속놀이이다.

이 놀이는 연줄처럼 길이길이 오래 살기를 념원한데서 생겼다는 말이 있다. 그리고 연이라는 이름은 그것이 하늘높이 날아오를 때 꼭 소리개와 같다고 하여 소리개연자에서부터 생긴것으로 해석하고있다.

1월은 어린이들의 연띄우기명절이라고 할만큼 흥성거리였다.

연띄우기에는 높이띄우기와 재주부리기, 연싸움놀이 등이 있다.

높이띄우기는 연실을 약간 나꿔챘다가 놓아주면서 연을 하늘높이 오르게 하거나 줄을 힘껏 잡아당겨 연을 급강하시켰다가 다시 머리를 쳐들고 올라가게 하는것이다. 어린이들은 연이 까마득하게 높은 하늘에 흰 반점처럼 보일 때까지 높이 날리군 하였다.

재주부리기놀이는 연을 띄우면서 줄을 잡아당기거나 갑자기 놓아주어 연을 왼쪽 또는 오른쪽으로 급히 올라가거나 내려오게 하는것이다.

연싸움놀이는 연띄우기를 하다가 서로 줄이 엉키게 되거나 우정 엉키게 한 다음 누구의 연줄이 더 견디여내는가를 겨루어보는것이다.

연싸움을 위하여 어린이들은 사기나 유리를 보드랍게 가루내여 풀에 섞어 연줄에 먹였다. 이런 줄로 걸고 비비면 무명실이나 명주실로 된 연줄은 잠간사이에 뭉청 끊어진다. 하늘높이 솟았던 연이 싸움에서 져서 멀리 산너머로 날아가 떨어지면 어린이들은 개울을 건느고 산을 넘어 먼 곳까지 달려가 자기의 연을 찾아오기도 하였다.

초겨울부터 시작된 연띄우기는 대보름날에 이르면 연띄우기 마감날로서 모든 어린이들의 신바람을 돋구어준다.

이날에는 온종일 연을 띄우다가 저녁때쯤에 연줄에 불심지를 매달아 높이 띄우면 불심지가 타들어가면서 연줄이 끊어진다. 그러면 높이 떠올랐던 연은 마치 창공을 주름잡아 날아가는 학처럼 바람에 떠서 꼬리를 휘저으며 멀리 산너머로 날아간다.

오늘은 전통적인 연 밖에도 새로운 형식의 연들이 많이 만들어져 놀이에 리용되고있으며 해마다 전국적인 연띄우기경기가 활발하게 벌어지고있다.

우리 나라에서 썰매는 매우 오래전부터 리용되였다. 썰매라는 말은 말을 타고 눈우로 달리는것 같다고 하여 눈우의 말이라는 뜻에서 설마라고 부르던것이 점차 발음이 변하여 썰매로 부르게 되였다고 한다.

썰매에는 얼음우에서 타는 얼음썰매와 눈우에서 타는 눈썰매가 있다.

얼음썰매에는 두개의 발날이 달린 썰매와 발날이 하나인 외발기가 있고 두개의 발날의 썰매에는 앞에 운전대가 달린것도 있다.

눈썰매는 작은 발구처럼 생긴 틀에 참나무나 참

대쪽을 불에 달구어 구부려단것이다.

썰매타기놀이는 강이나 호수의 넓은 얼음판에서 어린이들이 편을 나누어 일정한 곳까지 썰매를 타고 빨리 달리거나 이어달리기를 하는 방법으로 하였다. 그런가 하면 썰매를 타고 범놀이를 하는 방법으로도 하였다. 이 놀이는 《범》이 된 썰매를 탄 어린이가 다른 어린이를 따라잡아 손으로 다치는 식으로 하였다.

봉 죽 놀 이

신이 나서 시간가는줄도 모르고 노는 썰매타기는 어린이들에게 운동신경을 발달시켜주고 추위에 견디는 힘도 키워주는 좋은 체육놀이이다.

이밖에 이 계절에는 수레싸움놀이, 놋다리놀이, 쥐불놀이, 봉죽놀이, 바람개비놀이 등도 널리 진행하였다.

## 민속명절 정월대보름

새해 첫달에 맞는 보름이라는 뜻에서 유래된 정월대보름을 민속명절로 크게 쇠는것은 먼 옛날부터 우리 인민들속에서 대대로 전해져오는 풍습의 하나이다.

우리 선조들이 이날을 명절로 쇠여온것은 새해에 들어와 처음으로 맞이하는 보름달을 그해의 행복과 결부시켜본것과 관련된다.

정월대보름은 보통 그 전날부터 시작되였는데 전날은 작은보름, 당일날은 대보름이라고 하였다.

작은보름날에 낟가리대세우기라는 의례행사를 하였는데 마당에 장대를 세우고 벼, 기장, 조를 비롯한 여러가지 곡식이삭들을 매달아놓았다.

아이들은 그 주위를 돌면서 춤을 추고 노래를 부르며 새해에도 농사가 잘되기를 희망하였다.

또한 이날 어른들은 아침일찍 두엄을 지고 논밭에 나가기도 하였다.

이러한 풍습은 농사를 천하지대본으로 여겨온 우리 인민의 근면하면서도 성실한 로동생활에서 출발한것이였다.

우리 인민들은 정월대보름날 아침에 특색있는 여러가지 민속음식들을 만들어놓고 가족, 친척들, 이웃들간에 서로 나누어먹으면서 화목을 도모하였다.

대보름명절민속음식으로서는 주로 오곡밥, 약밥, 마른나물반찬, 명길이국수, 귀밝이술이 있다.

이날의 독특한 음식인 오곡밥은 정월대보름이면 반드시 지어먹는 별식으로서 흔히 벼, 조, 기장, 콩, 팥 등으로 만든것이였다.

약밥 역시 찰밥에 꿀, 참기름, 밤, 대추, 잣 등을 골고루 섞어 쪄서 만든 밥인데 약식이라고도 하였다.

9가지 마른나물반찬은 무우순, 버섯, 고사리, 고비, 가지 등을 말린것을 가지고 만든 음식으로서 예로부터 우리 인민들은 정월대보름날에 마른나물을 먹어야 여름에 더위를 타지 않는다고 하였다.

한해동안 계절별로 나는 산나물과 남새, 바다나물을 잘 말리워 보관해두었다가 정월대보름날을 비롯하여 여러 계기마다 반찬으로 요긴하게 리용하는 이런 풍습 하나만 놓고보아도 알뜰하면서도 깐진 우리 녀성들의 식생활풍습을 잘 알수 있다.

또한 이날에는 부스럼깨기를 하는 풍습이 있었는데 첫새벽에 날밤, 호두, 잣, 은행 등과 같은것을 깨물면 한해동안 부스럼이 나지 않으며 이발도 든든해진다고 하였다.

정월대보름날 아이들의 연띄우기와 바람개비놀이, 바줄당기기, 윷놀이 등 다채로운 민속놀이들이 널리 진행되여 명절분위기를 한층 돋구었다.

대보름날의 달맞이는 명절의 절정을 이루었다. 이날 저녁에 사람들은 쟁반같은 둥근달을 바라보며 그해에 자기들의 소원이 이루어지기를 기대하였다.

## 2월

2월은 양력으로 3월에 해당되는 달로서 계절적으로 봄이 시작되는 달이다. 우리 인민은 예로부터 남달리 봄을 사랑하였고 그래서 이 달도 매우 중요하게 여기였다.

예로부터 근면하고 부지런한 우리 인민은 이 봄과 함께 한해농사를 시작하군 하였다.

2월에는 24절기에 속하는 경칩과 춘분이 들어있다.

경칩은 양력으로 3월 5～7일경에 해당된다. 경칩이라는 말은 땅속에서 겨울을 나던 벌레들이 얼음이 녹고 비가 내리는 봄이 되면서 우뢰소리에 놀라 겨울잠에서 깨여나는 때라는 뜻이다. 《우수, 경칩에 대동강이 풀린다》는 말이 있는것처럼 이때쯤 되면 봄기운이 짙어져 얼어붙었던 땅이 점차 풀리기 시작한다.

춘분은 겨울기운이 완전히 가셔지고 봄이 되는 절기라 하여 일러오는 말이다. 해마다 양력으로 3월 20～22일경에 드는데 이날에는 낮과 밤의 길이가 거의 같아진다. 춘분이 지난 다음날부터 밤보다 낮이 점차 길어지기 시작한다.

이 절기에 우리 인민들은 달래와 냉이로 여러가지 음식들을 해먹었다.

달래는 나리과에 속하는 여러해살이풀로서 우리나라 모든 지역의 밭, 최뚝, 풀밭 등에서 자란다. 달래로 만든 음식으로는 달래김치, 달래무침, 달래장아찌, 달래지지개 등이 있다.

달래김치는 달래를 뿌리채로 깨끗이 씻어서 굵직하게 채친 무우와 섞은 다음 거기에 고추가루, 소금, 젓갈을 넣어 고루 버무려서 단지에 꼭꼭

눌러담고 봉하여 만든다. 4～5일이 지나면 향긋한 김치맛이 난다. 이른 봄에 이렇게 담근 달래김치는 맛이 시원하고 산뜻하여 입맛을 돋군다.

달래장아찌는 달래를 양념장에 담근 밥반찬이다. 간장, 고추가루, 기름, 깨소금 등을 섞은 양념장에 큰 달래는 찢어서, 작은것은 그대로 자박하게 잠길 정도로 두고 무친다. 달래장아찌는 만들자마자 먹으면 상긋한 맛이 나고 3～4시간뒤에 먹으면 달래의 속까지 양념물이 배여들어가서 장아찌의 독특한 맛이 더 잘 살아난다. 이것을 4～5일간 묵여두면서 입맛을 돋구는데 리용한다.

냉이는 배추과에 속하는 한두해살이풀이다. 들에 많이 돋아나며 길가에서도 잘 자란다. 냉이는 이른봄에 캐서 뿌리채로 국을 끓이거나 나물로 메워먹는다.

냉이국은 이른봄에 입맛을 당기게 하는 향기로운 음식이다. 냉이국은 장국물을 끓이다가 냉이를 넣어야 제맛이 나는데 여기에 말린 조개나 북어, 말린 새우를 넣으면 그 맛이 더 좋다. 또한 기름에 된장을 두고 볶다가 속쌀뜨물을 부어 끓인 장국에 냉이를 넣고 끓이기도 한다. 이렇게 끓인 냉이국은 구수하면서도 감칠맛이 있어 사람들의 입맛을 돋군다. 또한 냉이뿌리를 데쳐낸 다음 잘게

달 래 김 치

냉이조개국

찢어 고추장이나 양념장에 버무린 냉이무침도 이 절기음식의 하나로서 꼭 먹어봐야 하는 음식으로 알려져있다.

이밖에도 물쑥나물과 삽주나물을 비롯한 봄철의 여러가지 햇나물도 먹는다.

지난날 이 절기에 많이 논 민속놀이는 농악놀이였다.

우리 인민들은 예로부터 농사일이 시작되기 전에 온 마을사람들이 한데 모여서 한바탕 춤을 추거나 민속놀이를 벌려왔다.

원시 가무놀이에 시원을 두고있는 농악은 고대로부터 장구한 기간 우리 인민의 농업생산활동과 일상생활속에서 계승발전되여왔다.

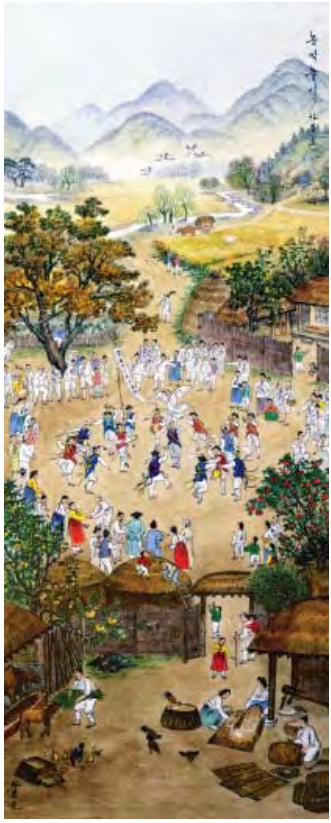
지난시기 농악은 풍쟁, 걸궁, 군물, 매구, 두레 등 여러가지 이름으로 불리웠다.

농민들은 명절은 물론 농사일이 고조를 이루는 모내기철, 김매기철과 같은 농번기 또는 길닦기,

다리놓기, 동뚝쌓기 등의 공동로동때에 흔히 농악놀이를 벌리군 하였다.

농민들은 특히 일군날(농민들이 새해농사를 앞두고 떡을 만들어먹으며 쉬던 2월초하루날)이면 농악놀이를 즐겨하였다.

농악놀이에 참가하는 성원은 재비와 잡색으로 구성되는데 재비는 악기를 들고 앞에 서서 농악놀이를 이끌어나가는 연주가들이며 잡색은 탈을 쓰거나 화려한 옷을 입고 장끼를 보이며 뒤따르는 춤군들이다.


농악놀이

재비는 대체로 꽹과리잡이, 징잡이, 장고잡이, 북잡이, 소고잡이 등 30명정도로 이루어졌다. 잡색은 포수, 량반광대, 할미광대, 각시광대 등과 같은 춤군 10여명으로 구성되였다. 지휘는 꽹과리를 잡은 쇠잡이의 우두머리인 상쇠잡이가 하였다.

농악놀이는 크게 농악무와 농악희로 되여있다. 농악무에는 마당놀이와 구정놀이가 있는데 마당놀이는 전원이 둥근원을 짓고 돌면서 가락에 맞추어 춤을 추는것이고 구정놀이는 어느 한 잡색이 자기 개인의 장끼를 펴보이거나 자기가 속한 대렬을 이끌고 집체적으로 장끼를 시위하는것이다.

이처럼 농악은 우리 농민들의 예술적재능과 락천적인 정서, 전투적인 기백을 반영하고있는 흥겨운 민속놀이로서 오늘도 널리 계승되고있다.

**3월**

3월은 양력 4월에 해당하는 시절이다. 이때면 하늘이 맑게 개이고 산과 들은 아름다운 꽃들과 파릇파릇 돋아나는 새싹으로 곱게 단장된다.

3월에는 24절기에 속하는 청명과 곡우가 들어있다.

청명은 하늘이 맑고 점차 밝아지는 때라는 뜻으로 양력 4월 4～6일경에 든다.

지난날 농촌들에서는 청명전에 올벼종자를 물에 담그었다가 청명을 전후하여 모판에 뿌리거나 봄씨붙임을 하였고 북부산간지대에서는 이날을 전후하여 늦감자를 주작으로 심었다가 가을에 가서 수확하였다.

청명을 맞으며 조상의 무덤을 돌아보거나 무덤을 옮기는 일을 하였다.

해마다 청명날이 오면 우리 인민들은 조상의 무덤을 찾아 늦가을부터 겨울동안 손상된 부분들을 말끔히 손질하고 잔디를 떠다 보충하거나 새로 쓴 무덤들에 비석을 세우기도 하였다.

무덤과 그 주변을 정리한 다음에는 무덤앞에서

간단한 제사를 지내고 그 주변에 일가친척들이 쭉 둘러앉아 준비해간 음식들을 함께 나누어먹었다.

옛날에는 청명을 계기로 불씨를 나누어주는 풍습도 있었는데 이것을 사화풍습(불씨를 나누어주는 풍습) 또는 송화풍습(불을 칭송하는 풍습)이라고도 하였다.

《동국세시기》에는 청명날 궁중에서 마른 버드나무에 불을 붙여 각 관청에 나누어주어 퍼지게 하였다는 기록이 있다. 아직 성냥이 발명되지 못하였던 옛날에는 어느 나라나 민족이든 불이 아주 소중하였기때문에 이러한 풍습이 생겨나게 되였던것이다.

우리 나라에서 청명날의 사화풍습과 관련한 기록은 조선봉건왕조시기의 력사책에 처음 보이지만 그 연원은 매우 오랜것으로 볼수 있다.

봉건사회에서 이러한 사화는 관청이나 봉건통치배들에게 한한것이였고 일반가정에서는 불을 죽이지 않기 위하여 밥을 지은 다음 아궁의 불씨를 모아 더운재로 눌러 덮어 보관하거나 화로에 불을 담아 보관하기도 하였다. 이러한 불관리는 부엌일을 맡아하는 며느리가 담당하였으므로 불을 죽이지 않고 오래 보관하면 그 며느리는 복있는 며느리로 일러왔고 불씨를 잘못 건사하면 불행의 화근으

로 여겼다. 그만큼 지난 시기 불관리는 매우 중요한 일이였다.

곡우는 곡식을 심고 자래우는데 좋은 비가 내리기 시작한다는 뜻으로서 양력 4월 19～21일에 든다.

강남갔던 제비가 돌아오고 꽃들이 피여나는 이때에는 해가 높이 뜨고 해비침시간이 길어지므로 기온은 급격히 오르게 된다.

《청명에는 밀을 심고 곡우에는 가을곡식을 심는다.》, 《청명, 곡우되면 벼모판 만들고 보리밭 매고 무우, 배추, 고추씨 뿌린다.》라는 말에도 있는것과 같이 이 시기는 씨붙임에 좋은 계절이다. 이 시기에 이르면 벌들에서는 논을 갈았고 산골밭들에는 콩을 심었으며 집주변들에 박, 호박, 아욱, 부루, 가지, 파 등을 심어 한 여름철에 맛있게 먹을 남새를 준비하군 하였다.

대체로 3월이면 집집마다 장을 담그는 풍습이 있었다. 지난날 김장이 반년량식을 마련하는 큰일이였다면 장을 담그는 일은 한해동안의 기본조미료를 장만하는 큰일이였다.

우리 나라의 장은 오랜 옛날에 콩과 소금을 기본 음식감으로 하여 간장, 된장, 고추장으로 만들어지면서 조선의 특색있는 발효음식으로 발전되였다.

장은 어느 집에서나 다 담그어먹었기때문에 장을

장 담 그 기

담그는 독을 올려놓는 장독대를 집집마다 설치하였다. 흔히 장독대 맨 뒤줄에는 간장을 넣은 큰독을 놓았고 그 앞줄에는 된장을 넣은 중독을, 맨 앞줄에는 고추장을 넣은 항아리나 작은 독을 놓았다.

3월이면 바다에서는 은어, 전광어, 공치, 조기를 비롯한 많은 물고기들을 잡기 시작하였다. 그 가운데서 특히 이름난것은 조선서해바다가의 조기잡이였다. 속담에 《조기를 구우면 나갔던 며느리도 돌아온다.》는 말이 있듯이 조기는 그만큼 기름지고 맛좋기로 소문난 물고기이다.

조기가 사람의 원기를 돋구어주는 물고기라는 뜻에서 助(도울 조)자와 氣(기운 기)자를 붙여서

조기라고 이름지어 불렀다고 전해온다.

조기잡이는 지난날 조선서해 물고기잡이에서 첫자리를 차지할만큼 널리 소문났었다.

서해안지역에서의 조기잡이는 주로 봄철과 가을철 두 계절로 나누어 진행되였는데 그 가운데서도 봄철 3～4월이 가장 성한 시기이다. 이 무렵이면 논판에서 개구리울음소리가 한창인데 이것으로 조기잡이계절이 시작되였다는것을 예측하군 하였다.

조기는 알쓸이시기에 개구리울음소리와 비슷한 독특한 소리를 내는데 옛날사람들은 배를 타고 바다에 나가서 참대통을 바다물속에 잠그고 귀를 대고 조기소리를 가려듣은 다음 그물을 쳐서 조기를 잡았다고 한다. 그물은 덤장이나 자망을 썼다.

바다가의 주민들은 조기잡이가 시작되면 풍어를 바라서 배가 떠나기 전이나 들어올 때 북이나 꽹과리를 두드리면서 배사람들을 기쁘게 하며 앞길을 축복해주었다.

이 계절에 만들어먹은 특색있는 음식은 비빔밥과 탕평채, 수란 등이였다.

비빔밥은 어느 지방에서나 다 만들어먹는데 전국적으로 이름난 비빔밥으로는 해주, 전주, 진주의 비빔밥이 널리 알려져있다.

해주비빔밥은 해주교반, 골동반이라고도 하는데

나물과 고기와 함께 수양산 고사리와 김을 구워서 부스러뜨린것을 비빔감으로 하는것이 특징이다.

전주비빔밥은 가마안에서 밥뜸을 들일 때쯤에 콩나물을 넣고 밥김으로 데친 다음 가마안에서 밥과 함께 버무리는것이 특징인데 그 맛의 비결은 3년묵은 장과 잘 기른 콩나물, 기름기를 걸러낸 소대가리고기국물로 밥을 비비는데 있다. 전주사람들은 토질병에 콩나물을 꼭 먹어야 한다고 하면서 누구나 콩나물비빔밥을 즐겨먹는다.

진주비빔밥은 저민 물고기를 비빔밥우에 놓는것이 특징이다.

어느 비빔밥에나 고사리, 록두나물, 도라지나물은 빠져서는 안되는것으로 여겼다.

탕평채는 녹두묵을 만들어 잘게 썰고 돼지고기, 미나리, 김 등을 넣은 다음 초장을 쳐서 먹는 매우 시원하고 먹기 좋은 봄날음식이다.

수란은 끓는 물에 닭알을 넣어 반쯤 익게 삶은 다음 거기에 초장을 쳐서 시원하고 향긋하며 입맛을 당기게 하는 음식이다.

이밖에 흰쌀가루로 방울모양의 팥속을 넣은 떡을 만들어 다섯가지 색갈을 들여 다섯개씩 꿴 산자떡도 3월의 특식으로 일러왔다.

이 시기에 즐겨먹은 산나물은 고사리, 도라지,

고비, 두릅, 더덕, 참나물, 취나물 등이였다.

이 절기에 많이 논 놀이는 활쏘기와 봄놀이, 메뚜기치기(자치기), 딱지치기, 풀싸움놀이 등이였다.

단군조선이래로 활쏘기는 무술을 련마하는 경기놀이로 발전하여왔다.

활 쏘 기

조선봉건왕조시기에는 여기저기 활터를 만들어놓고 편을 나누어 경기도 조직하였다. 이것을 편사라고 하였는데 두편에서 일정한 수의 선수를 뽑아서 매 선수가 한번에 화살 5개씩 쏘는(한순)것을 세 순 하거나 다섯순하여 승부를 가르는 방법으로 하였다. 흔히 봄날에 편사를 하였는데 편사가 있는 날에는 구경군들이 활터를 둘러싸 인산인해를 이루었다.

활쏘기경기에는 농악대도 동원되였고 상도 주었다. 경기에서 진편은

이긴 편에 편지(격서)를 보내여 다시 경기를 할수도 있으나 또 지면 그해에는 아주 지는것으로 되였다. 경기에서 두편의 점수가 같으면 경기를 먼저 제기한 편이 지는것으로 공인되여있었다.

우리 인민들은 이렇게 곳곳에서 활쏘기경기를 많이 함으로써 외적의 침공으로부터 고향을 지키고 나라를 방위할수 있었던것이다.

우리 나라에는 지방마다 청명을 전후한 시기에 부녀자들이 들판으로 나가 하루를 유쾌히 보내는 풍습이 있었다.

특히 함경도 북청지방에서는 《돈돌라리》노래에 맞추어 춤을 추며 한때를 즐기였다. 조국의 아름다운 산천을 사랑하는 마음, 조국에 대한 열렬한 사랑의 정서를 담은 돈돌라리춤은 세월이 흐르면서 달래춤과 함께 결합되여 더욱 발전하여왔고 1930년대에 이르러서는 반일집회수단으로도 리용되였다. 이때로부터 돈돌라리는 동틀날 즉 조국해방을 맞이할 아침이라는 뜻으로 해석되여 인민들속에 널리 보급되여왔다.

메뚜기치기는 긴 막대기로 짧은 막대기를 쳐서 그것이 날아간 거리를 재며 노는 놀이이다.

놀이방법에는 땅에 구멍을 파서 그것을 진으로 하고 노는것과 둥근원을 그리고 노는것이 있다.

땅에 구멍을 파고 노는 놀이는 구멍우에 알을 가로 건늬여놓고 큰 채로 뚱기쳐 날려보내기, 구멍에 알을 비스듬히 세워놓고 쳐보내기, 진에서 알을 손에 쥐고 채로 쳐보내기의 세가지 방법으로 하였다.

메뚜기치기는 채로 알을 치며 날아오는 알을 잡거나 채로 맞받아치는 과정을 통하여 어린이들의 손동작을 민활하게 하고 지능을 높이는 유익하고 즐거운 놀이이다.

딱지치기는 땅우에 놓은 딱지를 다른 딱지로 내리쳐서 뒤집어엎기내기를 겨루는 남자어린이들의 놀이이다. 딱지는 얇은 종이를 여러 겹으로 네모나게 접거나 두터운 종이를 오려서 쓴다. 딱지치기에는 상대방의 딱지를 자기 딱지로 내리쳐서 뒤집어엎으면 이기는 방법과 함께 원안에 있는 상대방의 딱지를 자기 딱지로 쳐서 원밖으로 날려보내거나 내리친 딱지가 상대편의 딱지밑으로 절반이상 들어가면 이기는 방법도 있다.

풀싸움과 꽃싸움놀이는 어디서나 노는 어린이들의 놀이였다. 이 놀이들은 고향산천에 대한 애착을 가지게 하고 풀과 꽃의 종류나 식물의 생태에 대한 상식을 넓혀주는 좋은 놀이였다.

# 여름철의 절기와 민속

여름은 천문학적으로는 하지로부터 8월 하순경에 드는 추분까지로 보지만 관습적으로는 립하로부터 7월 상순경에 드는 립추까지로 일러오며 민간에서는 쉽게 4월부터 6월까지로 본다.

여름철은 생장의 계절로서 모든 식물이 왕성하게 자라므로 농작물에 대한 비배관리가 바쁜 때이다. 이 계절에 많은 땀을 흘려야 풍작을 이룩할수 있으므로 우리 농민들은 예로부터 여름에 더위를 무릅쓰고 부지런히 논밭을 가꾸어왔다.

**4월**

4월은 민간에서 여름의 시작으로 본다.

농민들은 이달에 씨뿌리기를 끝내고 이른모도 내야 하므로 여전히 바삐 돌아가야 한다.

4월에는 24절기에 속하는 립하와 소만이 들어 있다.

립하는 여름철에 들어선 때라는 뜻이다. 립하는 해마다 양력 5월 5～7일에 드는데 산과 들에 꽃이 피는 여름철의 첫 절기로 되였다.

소만은 여름곡식이 점차 익어간다는 뜻을 담은 말이다. 해마다 양력 5월 20～22일에 해당하는 이 시기에는 록음이 우거지고 더위가 시작된다.

이 시기에 이르면 꽃이 만발하므로 꿀벌치기가 시작되였으며 논밭에서는 써레질을 하고 모내기, 목화밭김매기가 한창이였다.

이 절기의 주요음식으로는 쉬움떡, 미나리강회, 파강회, 송화다식 등이 있었다

쉬움떡은 흰쌀가루를 익반죽하고 술을 두어 발효시켜서 시루에 안치고 그우에 대추, 잣, 곶감, 버섯, 밤 등을 두고 쪄내는 방법으로 만든다. 쉬움떡에는 발효된 반죽을 평평하게 펴놓고 찐 편쉬움떡과 꿀, 대추, 밤, 곶감 등의 속을 넣고 둥글둥글하게 빚어서 찐 방울쉬움떡이 있다. 쉬움떡은 향기와 색갈이 있고 맛있는 소를 썼으므로 먹음직스럽고 씹는 맛이 매우 좋으며 여름철에도 잘 쉬지 않았다.

미나리강회는 데친 미나리로 고기를 감싸서 만든 남새회이다. 먼저 미나리를 끓는 물에 살짝 데쳐내고 소고기를 삶아서 가늘게 썰며 닭알을 얇게

지져 썬다. 그 다음 미나리줄기 2～3개로 소고기, 닭알지진것, 실고추를 돌돌 감는다. 미나리로는 이밖에 나물도 무치고 김치도 만드는 등 여러가지 음식을 만들었다.

파강회는 회친 고기를 살짝 데친 파로 감아 초간장에 찍어먹는 음식이다.

이러한 음식들은 사람들의 건강에 좋은 초여름의 생신한 미나리와 생생하게 자라나는 파를 원자재로 하는 음식으로서 음식감도 제격이고 그맛 또한 독특하며 첫여름의 특색있는 좋은 음식으로 알려졌다.

물고기편수는 생선의 껍질을 벗기고 얇게 저며낸 살과 다져서 재운 소고기, 양념에 무친 미나리, 녹두나물을 버무린것을 얇게 민 밀가루반대기에 싸서 빚은 다음 끓는 장국물에 삶아 건져낸것이다.

물고기편수는 빚은 모양이 송편과 같아 귀편수라고도 하는데 고추가루를 푼 초간장에 찍어먹는다.

물고기채는 생선을 가늘게 썰어서 익힐 때 고비나물, 국화잎, 움파, 돌버섯, 익힌 전복, 닭알 등을 섞어넣고 양념으로 맛들인 이채로운 철음식이다.

다식은 농마, 찹쌀, 깨, 밤 같은 여러가지 재료로 만들었는데 이채로우면서도 손쉽게 만들수 있는것은 소나무꽃가루로 한 송화다식이다. 4월쯤이면

소나무꽃이 한창 피는데 큰 보자기를 펴들고 솔가지를 살랑살랑 흔들거나 회초리로 톡톡 치면 떨어지는 노란 솔꽃가루를 받을수 있다. 솔꽃가루에 다른 가루를 섞거나 순수 솔꽃가루만으로도 조청이나 꿀을 넣어 다식판에 찍어내면 송화다식이 된다. 향긋한 소나무향기와 당분이 섞여 찍혀진 다식은 영양가도 높고 맛도 좋았다.

이 계절의 특색있는 지방음식으로서는 평양의 숭어국과 숭어찜도 있다.

평양의 숭어국은 대동강에서 잡은 생생한 숭어를 비늘을 벗기고 토막내여 후추를 넣어 끓인것이다. 평양에서는 귀한 손님을 맞으면 평양명물로 자랑하는 숭어국을 대접하는것을 례의로 여겨왔다. 평양을 찾아온 사람도 숭어국을 먹어야 손님대접을 잘 받은것으로 생각했으며 평양을 다녀간 보람을 느끼였다.

숭어로는 국과 함께 통찜도 만든다.

숭어통찜은 숭어의 배속에 소를 넣고 쪄낸것이다. 숭어를 잘 손질하고 내장을 뽑아내여 물을 찌운다. 숭어배에 넣을 소는 잘게 다진 소고기, 부스러뜨린 두부에 다진 파, 마늘, 생강, 사탕가루, 깨소금, 후추가루를 고루 섞어 양념을 하여 만든다. 다음 숭어의 배속에 밀가루를 솔솔 뿌리고 소를 꼭꼭

미나리강회

쉬 움 떡

승어국과 승어찜

다져넣고는 양념장을 발라 푹 쪄내여 실닭알, 실고추, 실파 등으로 고명을 하여 잠간 김을 올린다. 이렇게 만든 숭어통찜은 고급료리로 알려졌다.

이 계절의 민속놀이로는 등불놀이와 불꽃놀이, 방석불놀이가 유명하였다.

지난 시기 4월초에 도시의 주민들속에서 크게 성황을 이루며 진행된 놀이는 장대에 여러가지 등을 매달아놓고 즐기는 등불놀이였다.

이때에는 집집마다 장대끝에 꿩꼬리깃과 흰 비단을 감아 장식하고 거기에 집안식구수만큼 등을 매달아걸었다.

등의 형태는 룡, 학, 잉어, 알, 거부기와 같은 동물이나 수박, 마늘, 련꽃과 같은 식물모양으로 된것도 있고 해, 달모양으로 된것, 종, 루각, 북, 항아리와 같은 물체를 형상한것, 부귀와 안녕을 념원하는 글자를 쓴것 등으로서 각이하였다.

여러가지 등가운데서도 제일 볼만한것은 영등이다. 영등은 등안에 돌아가는 기구를 설치하고 거기에 종이를 오려서 사냥에 리용되는 말, 개, 매 등과 쫓기는 승냥이, 사슴, 노루 등의 모양을 만들어 붙여 마치 사냥에 쫓기는 짐승과 쫓아가는 짐승들이 움직이는것처럼 보이게 하였다. 바람이 불면 빙빙 도는것이 사냥장면을 생동하게 잘 보여준다.

이날 사람들은 이러한 등을 재간껏 만들어 장대에 달아 집앞에 걸어놓는것을 자랑으로 여겼다.

평양에서의 등불놀이는 유명하였다.

평양의 등불놀이는 어둠이 깃들면서 시작된다.

거리에 장대 두개를 높이 세우고 그우에 줄을 건너맨 다음 거기에 나무로 만든 커다란 인형을 달아매서 아래에서 줄로 조종하면 인형이 여러가지 률동을 하게 되는데 그것이 구경군들의 눈길을 끌었다.

또한 길다란 장대끝에 등을 매달아 줄줄이 세우고 불을 단다. 수많은 등불이 환하게 켜지면 거리는 오색찬란한 불빛으로 아름답게 수놓아진다.

지난 시기 4월의 민속놀이의 하나로서는 등불놀이와 함께 흥미있는 불꽃놀이도 있었다.

불꽃놀이는 종이에 화약을 싸서 줄에 매여 높이 늘여놓고 한쪽끝에 불을 달아놓으면 화약이 련달아 튀면서 줄불이 비처럼 쏟아져 내리는것을 구경하는 놀이이다. 불꽃을 잘 만들어 불화살이 날게 하는것도 있는데 화약통에 화약을 다져넣고 거기에 화살을 꽂은 다음 불을 달면 화약이 타면서 불붙는 화살이 날아가게 된다.

등불놀이

사람들은 화약이 터지면서 불꽃을 날리고 불화살이 이리저리 날아 불바다를 이루는 밑으로 지나다니면서 이날을 즐기였다.

등불놀이와 불꽃놀이는 사람들속에 등불이나 불꽃으로 어둠을 밝혀주는 인상깊은 놀이였다.

평양에서의 방석불놀이는 련광정앞에서 진행되였는데 지난날 4월의 놀이가운데서 가장 이채를 띠는것이였다.

놀이군들은 해가 지고 석양이 비낄 때 련광정앞의 대동강물우에 수십개의 겨울 김치독덮개와 같이 만든 방석을 띄워놓고 때를 기다린다. 어둠이 깃들면 배를 타고다니면서 물에 떠있는 방석들우에 초불을 켜놓는다. 이렇게 되면 날이 점점 더 어두워지는데 따라 강우의 초불과 불빛이 강물에 비쳐서 대동강은 점점 불바다가 되면서 일대 장관을 이룬다.

평양사람들은 해마다 이 놀이를 행사처럼 진행하였는데 그때마다 황홀경에 휩싸여 평양에 대한 애착심을 더욱더 굳히였다.

**5월**

5월은 양력 6월에 해당되는 달로서 보리장마가 시작되는 시기이다. 대체로 4월까지 씨붙임이 끝나므로 5월은 김매기를 부지런히 다그쳐야 하는 한해 농사의 매우 중요한 시기이다.

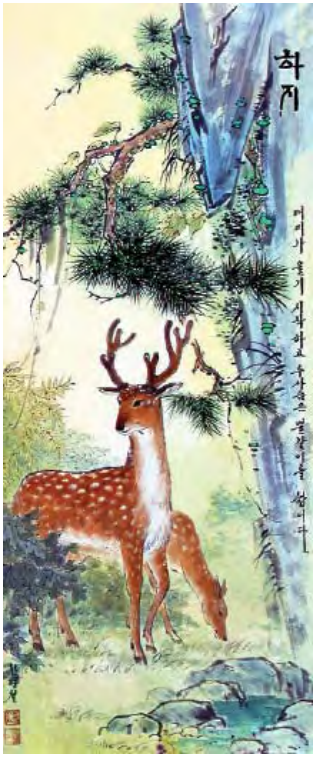
5월에는 24절기인 망종과 하지가 들어있다.

망종은 보리를 베고 벼모를 꽂기 시작한다는 뜻을 가진 절기의 이름이다. 그리하여 옛날에는 망종을 보리베기와 모내기에 알맞는 시기라고 하였다.

망종은 대체로 5월 상순경에 드는데 양력으로는 6월 5～7일에 해당한다.

망종날에는 동지날보다 해가 2시간반쯤 먼저 뜨고 그만큼 늦게 지므로 낮길이는 동지때보다 5시간이상이나 길어진다.

민간에서는 《보리는 익어서 먹게 되고 벼모는 자라서 심게 되니 망종이라.》, 《보리는 망종전에 베라.》는 속담이 전해져오는데 이것은 망종을 넘기면 보리가 바람에 넘어지는 경우가 자주 있기때



문에 일러오는 말이였다.

이 시기에는 마지막씨뿌리기를 진행하고 보리를 베들여 마당질을 하였다.

하지는 여름철이 되였다는 뜻을 가진 절기의 이름이다. 하지는 보통 5월 하순경에 드는데 양력으로는 6월 21～23일에 해당된다. 이날 지구 북반구에서는 낮시간이 제일 길고 지구 남반구에서는 낮시간이 가장 짧다.

지구의 북반구에 위치한 우리 나라에서는 동지에 가장 길어졌던 밤시간이 그후 조금씩 짧아지기 시작하여 하지에 가장 짧아지는 반면에 낮시간은 1년가운데서 가장 길어진다.

예로부터 소만에 심기 시작한 곡식은 하지전까지 심어야지 하지가 지나서 심으면 그 곡식을 먹지 못한다는 말이 있다. 그것은《하지는 모의 환갑》이란 속담에도 있듯이 하지이후부터는 해비치는 시간이 점점 짧아지므로 하지를 지나서 심은 곡식은 제대로 소출을 낼수 없기때문이였다. 따라서 농민들은 하지전에 모든 씨붙임과 모내기를 무조건 끝내기 위하여 일손들을 부지런히 다그쳤다.

《오뉴월 볕은 솔개미만 지나도 낫다.》는 말도 있는데 이것은 오뉴월에 솔개미가 지나가며 그늘을 던져주어도 더위가 한결 가셔진다는 뜻으로서 오뉴

월의 해볕이 몹시 뜨겁다는것을 이르는 말이다.

이 절기의 민속음식으로는 쑥떡을 비롯한 여러가지 떡과 오이소박이, 앵두화채 등이 잘 알려져있다.

쑥절편은 쑥을 골라 데쳐서 꼭 짜가지고 떡을 할 때 넣고 함께 쳐서 둥글게도 만들고 갸름하게도 만들어서 기름을 발랐다. 쑥송편은 쑥을 깨끗이 씻어서 삶아 쌀가루를 넣고 고루 섞이도록 잘 주물러서 파란색이 나도록 하여 쪄가지고 만들었다.

5월이면 오이가 한창 나오는 때이므로 여러가지 오이음식이 흔하다. 때에 따라 오이생채나 오이김치, 오이절임 등을 하였다. 그 가운데서 오이소박이가 독특한 계절음식으로 알려져있다.

오이소박이는 애오이를 소금으로 문질러 토막낸 다음 열십자로 칼에임하고 소를 넣은것이다. 소는 무우를 가늘게 채쳐서 고추가루를 두고 빨갛게 버무린 다음 거기에 실파, 다진마늘, 생강즙, 미나리, 실고추 등을 골고루 섞어서 만든다.

절인오이에 소를 넣으면서 단지에 차곡차곡 쌓아놓은 다음 끓여서 식힌 소금물을 붓고 단지를 꼭 봉하여 서늘한 곳에서 익힌다. 향긋한 오이내가 풍기는 오이소박이는 모내기때 농민들이 즐겨먹은 좋은 음식이다.

앵두화채는 5월이면 빨갛게 익는 앵두로 만드는 것으로서 화채가운데서 제일 먼저 먹어볼수 있는것이다. 앵두는 처녀들과 아이들이 좋아하는 과일로서 나무에 새빨갛게 매달린 열매를 따먹기도 하였다.

쑥 떡

오 이 생 채

어머니들은 첫여름의 달콤하고 시원한 앵두화채를 만들기도 하였다. 앵두화채를 만드는 방법은 먼저 잘 익은 빨간 앵두를 깨끗이 씻어서 살짝 씨만 뺀다. 다음 물에 꿀이나 엿을 넣고 끓인 후 식힌다. 그리고 앵두의 절반량을 갈라서 채에 밭아 즙을 내여 꿀물과 섞으며 나머지 앵두는 화채그릇에 담고 거기에 앵두꿀물을 부은 다음 잣을 띄운다. 그러면 시원하고 달콤한 화채가 된다.

오이소박이

이 계절에는 그네뛰기, 탈놀이, 방천놀이를 많이 하였다.

그 네 뛰 기

그네뛰기는 민족적정서가 짙은 전통적인 민속놀이이다. 고대로부터 진행된 이 놀이는 고구려를 비롯한 삼국시기와 고려시기에도 진행되였으며 조선봉건왕조시기에 들어와서 더욱 성황을 이루었다.

그네뛰기에는 외그네와 쌍그네가 있다. 한 사람이 올라서서 뛰는 그네를 외그네, 두사람이 마주 올라서서 뛰는 그네를 쌍그네라고 하였다.

아름다운 치마저고리를 입고 그네뛰는 모습은 참으로 우리 민족의 민족적정서를 자아내는 녀성들의 흥취나는 민속놀이이다.

5월에는 그네뛰기가 큰 규모의 경기로 진행되군 하였다. 그네뛰기는 흔히 누가 더 높은 곳에 올라가는가를 겨루는 놀이였다. 그러므로 높은 곳에 꽃가지나 나무가지를 매여달고 그네를 뛰면서 그것을 발로 차거나 입으로 물게 하는 방법으로 경기

를 하였다. 또한 높은 곳에 방울을 달아놓고 그것을 차도록 하는것도 있었다. 이때에는 방울에 줄을 매여 그 높이를 조절해가면서 그네가 오르는 최고 높이를 재였다.

우의 두가지 방법은 이미 15세기이전에 우리나라에서 그네뛰기를 할 때 경기로 진행한것이며 그가운데서도 쇠방울차기 방법이 가장 편리하고 경기성격에도 맞아 오랜 기간 계승되면서 오늘까지 전해지고있다.

그네뛰기는 날랜 몸동작을 익혀주는 경쾌하고 신바람나는 놀이이며 녀성들의 전신운동에 좋다.

5월의 민속놀이로서 탈놀이도 유명하였다.

우리 나라에서 탈놀이는 원시시기부터 전하여온다. 그후 고대와 중세기에 전국각지에서 특색있는 탈놀이들이 생겨나고 발전하여왔다.

탈 놀 이

지난 시기 우리 인민들이 즐겨 진행하던 탈놀이로서는 봉산지방을 비롯한 황해도의 여러 지방과 함경도, 강원도, 경기도 양주, 경상도 통영지방의 탈놀이를 들수 있다.

전국의 모든 탈놀이들에서는 로승과 량반들이 나오는데 그들의 탈은 모두 험상궂고 얄밉게 형상되였으며 극구성에서도 부화방탕하고 무능력한 인간으로 연출됨으로써 당대 인민들이 억압과 착취자들을 더 증오하게끔 형상하고있다.

오늘도 탈놀이는 여러가지 형식으로 진행되고 있는데 특히 봉산탈놀이를 재현하여 민족문화유산을 계승발전시키는데 크게 이바지하고있다.

**6월**

5월이 지나면 어느덧 푸른 숲이 우거지고 찌는듯한 무더위가 찾아오며 여름장마가 시작되는가 하면 참외나 수박 등 온갖 열매들에 물이 오르고 논밭 김매기를 다그쳐야 할 6월에 들어선다.

6월에는 24절기에 속하는 소서와 대서가 들어있다.

소서는 작은 더위 즉 이날부터 여름의 찌는듯 한 무더위가 시작된다는 뜻으로 대체로 6월 상순경에 드는데 양력 7월 6～8일에 해당한다.

소서때에는 대기온도뿐아니라 대기습도도 높아지기때문에 소낙구름이 자주 몰려들어 번개가 치고 우뢰가 울며 벼락이 떨어지는 현상도 자주 나타난다.

대서는 가장 무더운 날이라는 뜻으로 대체로 6월 하순경에 드는데 양력으로 7월 22～24일에 해당된다.

대서때에는 대체로 장마철이여서 온도와 습도가

모두 높으므로 그늘속에서도 무더위를 피하기 어려운 때이다.

소서와 대서무렵에는 오곡백과가 하루가 다르게 무럭무럭 자란다. 그러므로 이 절기에는 때맞추어 논밭의 김도 매주고 부지런히 가꾸어야 농사에서 높은 수확을 거둘수 있다.

이 절기에 많이 만들어먹은 음식은 호박음식이였다.

호박으로는 전, 나물, 튀기, 졸임, 지짐 등 여러가지 음식을 만들었다. 그가운데서 여름철의 별식으로는 전과 나물이 기본이였다.

호박전은 애호박에 밀가루반죽이나 닭알물을 씌워서 지진 음식이다. 먼저 호박을 둥글게 썰어 소

### 삼복더위

삼복이란 초복, 중복, 말복을 말하는데 대체로 초복은 대서, 말복은 처서에 가깝다.

삼복은 여름철의 명절도 절기도 아니다.

예로부터 우리 인민들은 삼복기간에 몹시 무덥기때문에 일하지 않고 그늘밑에서 쉬려는 념원에서 여름에 가장 더운 때를 가리키는 날들로 쇠여왔다.

삼복날에 해먹은 음식으로서는 보리밥에 파국, 팥죽, 단고기국과 닭탕 등이 있었다.

특히 전국적으로 널리 알려진것은 삼복날에 단고기국을 먹는것이였다. 삼복철은 무더워서 땀을 많이 흘리므로 단고기국을 먹어야 보신이 되고 질병도 예방하며

금을 약간 뿌려놓는다. 다음 호박에 밀가루를 묻히고 닭알물을 씌워서 지진다. 호박전은 노릇노릇한 닭알옷밑에 파르스름한 호박색이 비쳐 볼품도 있고 그 맛도 고소하고 달큰하여 사람들의 구미를 부쩍 돋구어준다.

호박전에는 애호박과 고기, 닭알을 재료로 하여 지진것도 있다. 먼저 가느다란 호박을 둥글게 썰고 옆을 칼에임한다. 다진 고기, 파, 마늘, 소금, 간장, 기름으로 양념하여 재운것을 칼에임한 호박속에 얄팍하게 밀어넣고 앞뒤로 밀가루를 묻히고 닭알옷을 씌워 지진다.

호박나물은 호박을 가늘게 썰어 볶아서 여러가지 양념으로 무친것이다. 먼저 호박을 채쳐 소금을

더위에 견딜수 있다는데로부터 이미 오랜 옛날부터 삼복날에 단고기국을 먹는것이 하나의 풍습으로 되여왔다.

무더운 삼복철에 더운 음식을 먹는 풍습은 더위를 더위로 다스려야 된다는데로부터 나온것이다. 복철에 더운 음식을 땀을 흘리며 먹으면 몸이 거뜬해지고 더위도 덜해지며 몸도 보신된다고 하였다. 이와 같은 풍습은 힘든 농사철에 휴식을 적당히 보장하고 쌓여온 피로를 풀며 건강과 위생을 보장하는데 유익한것들이였다고 볼수 있다.

뿌리고 인차 물기를 가볍게 눌러짠다. 그것을 기름에 볶고 거기에 다진 파, 깨소금, 마늘, 실고추나 고추가루를 넣는다. 호박나물은 젓국으로 간을 맞추기도 하는데 그야말로 특이한 별맛이였다.

이 절기는 무더운 계절에 있는것으로 하여 이때에는 시원한 그늘에 앉아 꼬니와 알치기와 같은 놀이들을 하였다.

꼬니는 예로부터 전해내려오는 오랜 놀이의 하나이다. 놀이방법이 간단하고 아무데서나 놀수 있으며 그 가지수가 많은것으로 하여 대중이 즐기는 놀이로 되였다. 꼬니는 그 형식과 방법이 다양하다.

꼬니는 말을 쓰는 과정에 상대편 말들의 움직임을 재빨리 판단하고 그에 대비하여 말을 써야만이 이길수 있으므로 사람들의 사고력과 판단력을 키워주는 유익한 놀이이다.

알치기는 자그마한 알을 가지고 목표물을 겨냥하여 맞히거나 구멍에 굴려넣으면서 노는 놀이이다. 알치기에는 여러가지가 있는데 대표적인것은 땅우에 파놓은 구멍에 알을 굴려넣는 알넣기와 손으로 튕겨넣기, 알던져맞히기가 있다.

알치기는 목표에 대한 명중력을 높여주며 물체와 운동에 대한 감각력과 침착성을 키워주는 놀이이다.

# 가을철의 절기와 민속

이 계절은 봄, 여름내 품을 들인 한해농사의 기쁨을 맛보는 풍요한 수확의 계절이다.

가을은 천문학적으로는 추분으로부터 11월 하순 경에 드는 동지까지로 보고있지만 관습적으로는 7월 상순의 립추로부터 10월 상순경에 드는 립동까지로 일러오는데 민간에서는 대체로 7월부터 9월까지로 보았다.

가을철은 농촌에서 가을걷이와 겨울나이준비를 하는 중요한 시기이다. 농민들은 예로부터 이 계절이 오면 땀흘려 가꾸어온 오곡백과를 한알도 허실없이 거두어들이기 위해 부지런히 일손을 다그쳤다. 또한 겨울나이준비로 먹을것, 입을것, 땔것 등을 마련하는데 힘을 넣었다.

**7월**

7월은 민간에서 흔히 가을의 시작으로 본다. 7월에는 더위는 아직 가셔지지 않지만 절기는 절기여서 중순이 지나서부터는 아침저녁 제법 선기가 나기 시작한다.

7월에는 24절기에 속하는 립추와 처서가 있다.

립추는 가을철에 들어서는 때라는 뜻이지만 실지로는 아직 더위가 완전히 물러가지 않고 낮에는 여전히 기온이 높다.

립추는 대체로 7월 상순에 드는데 양력 8월 7～9일에 해당된다.

처서는 더위가 물러가는 때라는 뜻이다. 처서는 대체로 7월 하순경에 드는데 양력으로는 8월 22～24일에 해당한다. 처서에 이르면 땀을 흘리지 않는다고 하였으며 아침저녁으로 선기가 나기 시작하고 더위는 물러간다.

이 계절에는 벼가 여물기 시작하는데 논밭들에서는 참새를 쫓는 소리가 울리고 올곡식을 심어 미리 걷어들인 밭들에는 김장남새를 심었다.

이 절기에 즐겨먹은 음식은 삶은 풋강냉이와 풋강냉이, 가지를 주원료로 하여  만든 여러가지 음식들이였다.

예로부터 우리 인민들은 풋강냉이 삶아먹기를 즐겨하였다. 평안도지방에서는 삶은 풋강냉이에 건뎅이젓을 발라먹는것을 좋아하였다.

풋강냉이지짐은 풋강냉이를 망에 갈아서 소금으로 간을 맞추어 지져낸것이다. 망에 간 풋강냉이에 풋배추를 데쳐서 양념에 무쳐 섞어지지기도 한다. 이렇게 만든 풋강냉이지짐은 맛이 아주 좋은데

풋강냉이지짐

특히 풋찰강냉이지짐은 찹쌀지짐 못지 않게 찰기가 있고 맛이 좋다.

풋강냉이묵은 독특한 음식이다. 풋강냉이로 묵을 만들자면 우선 망에 간 풋강냉이를 채에 걸어서 그 물을 가마에 넣고 걸죽해질 때까지 끓인다.

묵은 색갈이 노르스름하고 윤기가 도는데 이것을 넓고 반듯한 쟁반같은데 퍼담아 식혀서 네모나게 베여낸다. 풋강냉이묵은 양념장이나 초간장에 무쳐 밥반찬으로 먹기도 하고 시원한 깨국에 말아 끼니로도 먹는다. 풋강냉이묵은 김치국이나 장국에 말아먹어도 별맛이다.

풋강냉이묵을 구멍뚫린 바가지에 넣어 그밑에 받쳐놓은 그릇의 찬물속으로 묵이 떨어지게 하면 굳어지면서 올챙이국수가 된다. 올챙이국수는 주로 서북지방에서 즐겨 만들어먹는 음식이다.

올챙이국수란 말은 국수모양이 올챙이같다고 하여 붙인 이름이다. 양념장에 비벼먹기도 하고 콩국에 말아먹기도 한다.

가지는 남새가 귀한 7월에 잘 자라는 남새이다.

가지는 삼국시기에 벌써 다른 나라에까지 알려진 력사가 오랜 재배작물이다.

가지로는 찜과 나물, 절임을 비롯한 여러가지 부식물을 만들었다.

가지찜은 가지에 소를 넣어 쪄낸것으로서 맛도 좋고 볼품도 있으며 손쉽게 만들수 있는 대중음식이다. 먼저 애가지를 꼭지쪽으로 일정한 정도 남겨두고 가지살을 세로방향으로 네갈래로 가르고 다져서 양념한 돼지고기를 가지의 갈래들사이에 넣고 파잎 같은것으로 동여맨다. 다음 남비에 고기국물과 양념을 넣고 끓이다가 가지를 가지런히 안치고 익어갈 때 농마나 밀가루를 물에 풀어 가마에 넣고 간을 맞춘다.

가지찜은 묽은 된장에 기름, 파, 풋고추, 마늘, 고추가루 등으로 소를 만들어넣고 쪄먹어도 좋다.

가지나물은 가지를 쪄서 양념을 한것이다. 가지나물은 가지를 쪄서 찢어 양념으로 무친다. 사람의 식성에 따라 식초를 두기도 한다.

가지절임을 만드는 방법은 다음과 같다. 먼저

가 지 나 물

가 지 절 임

항아리에 소금을 뿌리며 가지를 차곡차곡 넣은 다음 그우에 싸리가지나 강냉이대 같은것을 놓고 무거운 누름돌을 지질러놓는다. 며칠 지난 다음에 끓인 소금물을 식혀서 항아리에 더 넣는다. 푹 저장해두었다가 필요한 때마다 꺼내서 물에 씻어 물기를 찌운 다음 볶아먹는다.

가지는 남새가 바른 계절에 먹을수 있는 좋은 남새로서 식생활에서 부식물재료로 요긴하게 리용되였다.

이 절기에는 복숭아와 수박, 참외도 많이 먹었다.

7월이면 복숭아가 한창이다.

처녀들이 복숭아를 먹으면 얼굴의 피부가 고와지고 총각들이 복숭아를 먹으면 건강에 좋다고 하였다. 특히 담배를 피우는 사람들에게는 해독이 된다고 하면서 복숭아철에는 이것을 꼭 먹어야 좋다고 하였다.

7월에는 또한 수박과 참외도 한창이다.

수박은 그대로 먹어도 좋고 화채를 만들어도 좋다. 수박의 속살을 숟가락으로 얇게 떼내여 씨를 빼내고 당분을 조금 뿌려두었다가 오미자물을 대접에 부은 다음 수박속살을 띄우고 잣알을 몇알 뿌린다. 이렇게 만든 수박화채는 색이 고울뿐아니라 달고 향기로우며 상쾌한 맛을 낸다. 또한 사람들의 몸에 필요한 수분과 당분 그리고 기타 영양물질을 보장해주며 피로가 빨리 풀리게 하고 물질대사도 잘되게 한다.

수박화채에는 통수박화채도 있다. 수박의 꼭지부분을 도려내고 수박살을 파내서 당분을 섞어 얼음과 함께 다시 통수박에 담아먹는데 아주 시원하고 맛이 좋다.

수 박 화 채

참외는 특이한 향기와 단맛이 있어 예로부터 우리 인민들은 쉴참이나 손님이 찾아왔을 때 간식으로 즐겨먹었다. 7월의 무더운 날에 찬 샘물에 참외를 담가두었다가 먹으면 시원하고 단것으로 하여 특색이 있었다.

이 계절의 주요한 놀이로는 대동강의 물놀이, 함경도지방의 두레놀이북춤, 진놀이, 기마싸움놀이 등이 있었다.

7월에는 대동강에서 물놀이를 즐겨하였다. 맑은 대동강에서 어른아이 할것없이 목욕을 하고 헤염을 치면서 서로 물싸움도 하였는데 이것은 물에서 싸움법을 익히는 훈련이기도 하였다. 젊은이들은 편을 갈라 물을 튕기거나 뿌리면서 서로 공격하여 상대편을 물리치며 승부를 가르는 물싸움을 하군 하였다.

기록에 의하면 고려때 왕들이 서경(평양)에 종종 순행하여 여러가지 놀이도 구경하였는데 대동강 물놀이를 구경하고는 상을 주기도 하였다고 한다.

예로부터 대동강에서의 물놀이는 7월에 평양사람들속에서 반드시 진행하여온 민속놀이로 되여 있었다.

함경도지방의 농민들은 추석과 같은 명절날들에는 물론이고 일하던 쉴참에도 두레놀이북춤을 잘

추었다.

지난날 농민들이 모내기나 김매기와 같이 힘든 일을 집단적으로 하기 위하여 뭇던 집단적로력협조조직인 두레에는 명창, 춤군, 풍물잡이들도 망라되여있었다. 그들은 명절이나 일하던 쉴참에 농민들의 피로를 풀어주는데서 한몫 단단히 하였다.

두레놀이북춤은 북을 멘 남자들과 수건을 든 녀자들이 함께 어울려 원을 짓고 빙글빙글 돌아가면서 추는 원무형식의 춤이였다.

진놀이는 상대편의 진을 어느 편이 먼저 점령하는가를 겨루는 놀이이다.

진놀이는 편을 나누고 30～40m 사이를 두고 각기 바위나 큰소나무 또는 주변의 특징적인 지물을 진으로 정한 다음 진을 점령하기 위해 나오는 상대방선수를 잡거나 상대편을 피하여 잡히지 않고 진을 차지하는 방법으로 진행하였다.

진놀이에는 포로를 잡아가두거나 상대편이 빼앗아가는 수도 있다. 후에 진을 떠난 어린이가 진에서 먼저 떠난 상대편을 따라잡아 그의 몸을 손으로 다치면 그는 포로가 된다. 포로는 상대편 진가까이에 정해놓은 일정한 자리에 가있어야 한다. 포로들은 길게 늘어섰다가 자기편이 달려와서 끝에 있는 어린이의 몸에 손을 대기만 하면 모두

살아난다. 진놀이에서는 어느편이 먼저 상대편의 진을 점령하는가에 따라 승패가 갈라진다.

7월에 어린이들이 즐겨논 민속놀이에는 기마싸움(기마전)놀이도 있다.

기마싸움놀이는 어린이들이 편을 갈라 두편이 《말》을 타고 승부를 겨루는 놀이이다.

기마는 4명이 한조인데 힘이 세고 키가 큰 어린이가 앞에 서고 두명은 그의 량옆 뒤에서 각기 손으로 앞어린이의 어깨와 손을 잡아서 말을 만들면 날래고 기지있는 어린이가 기마수로 되여 그우에 탄다.

기마싸움놀이에는 모자벗기기, 기마수 땅에 떨구기, 공으로 맞히기 등이 있다. 세가지 놀이에서 모자를 벗기우거나 땅에 떨어지며 공에 맞은 기마수는 죽는것으로 된다.

기마싸움놀이에는 이밖에도 《말》을 타고 정해진 지점을 먼저 돌아오기, 상대편의 봉넘어뜨리기도 있다. 기마싸움놀이는 청소년들에게 용감성과 대담성, 민첩성을 키워주며 그들의 체력을 단련시키는 유익한 놀이이다.

## 8월

8월은 들판의 오곡백과가 무르익고 풍성한 가을걷이의 흐뭇한 마음으로 들판을 바라보는 즐거운 계절이다. 예로부터 《5월 농부, 8월 신선》이라는 말이 전하여온다. 땀흘리며 등거리가 흠뻑 젖어 마를 날이 없던 5월에 비해볼 때 8월은 한해농사를 다 지은것이나 다름없는 때여서 신선처럼 지낼수 있다는데로부터 나온 말이다.

8월에는 24절기에 속하는 백로와 추분이 들어있다.

백로는 흰이슬이 내린다는 뜻으로 가을기운이 짙어가는 때를 이르는 말로서 양력으로는 9월 7～9일에 든다.

추분은 가을철의 한복판에 들어선 때라는 뜻으로 여름기운이 아주 가셔지고 완전한 가을이 되는 때를 이르는 말로서 양력으로는 9월 22～24일에 든다. 추분이 되는 날은 낮과 밤의 길이가 같다. 그러므로 추분이 지나면 밤보다 낮이 점점 짧아진다.

이때부터 논판에서는 벼가을을 시작하였으며 밭에서는 콩을 비롯한 조, 수수 등 여러가지 밭곡식을 거두기 시작하였다.

이 계절에는 논밭에서 거두어들인 햇곡식으로

만든 송편, 설기떡, 귀찰떡, 찰감떡, 노치와 같은 여러가지 특색있는 떡들과 찹쌀가루를 쪄서 닭알처럼 둥글게 빚고 거기에 꿀에 개인 삶은 밤을 고물로 묻힌 밤단자 같은 음식들을 많이 만들어먹었다.

8월에 즐겨먹은 파일로는 밤, 대추 등이 있다.

밤은 날것을 그대로 먹는 재미도 있지만 불에 굽거나 삶아서 먹기도 하며 떡이나 밥에 놓아 먹는

것도 별맛이다.

밤은 영양가가 많고 사람의 몸에 좋은것으로 하여 이 계절에는 햇밤으로 여러가지 음식을 만들었다.

평안도일대에서는 밤철에 밤청대를 잘 하였다. 나무에 붙어있는 밤송이를 장대기로 툭툭 털어 땅에 떨구어 그것을 무드기 쌓아놓고 불을 지펴 밤이 터지면서 잘 구워지게 한다. 밤송이가 다 익으면 재를 날려버리고 밤알들만 주어먹는다. 뜨거운 밤알을 입김을 훌훌 불어가며 먹는 맛이란 어디에 비길데 없이 좋아 누구나 즐겨하였다.

어린시절에 밤청대를 해먹던것은 로년기에 이르러서도 잊지 못할 고향생각과 함께 깊은 추억을 불러일으키는 애틋한 정서생활의 일단으로 되였다.

8월은 대추가 한창 익는 시기이다. 우리 나라에서는 그 어느 지방에나 대추가 잘 되므로 과일로서만이 아니라 여러가지 음식에도 많이 리용되였다.

이 시기에는 배도 단물이 들어 맛을 더한층 돋구어주는 과일의 하나이다.

8월은 과일과 함께 남새가 없는 겨울동안에 먹을 묵은 나물을 준비하는 좋은 때이기도 하다. 집집마다 깨잎, 호박순, 고구마순과 함께 더덕, 도라지, 두릅, 고비, 고사리, 취 등의 산나물도 뜯어다 말리였다.

이 계절에는 씨름, 바줄당기기 등과 같은 민속놀이들을 많이 하였다.

씨름은 원래 우리 인민들이 자연을 정복하는 과정을 통하여 창안되고 발전하여온 놀이이다.

우리 나라 씨름은 특히 고구려때에 널리 보급되였다. 고구려의 여러 무덤벽화에 그려져있는 씨름장면들은 벌써 고구려때에 씨름이 우리 나라에서 체력단련을 위한 놀이로만이 아니라 체육종목으로 발전하였다는것을 잘 보여주고있다.

씨 름

고려시기에는 씨름잘하는 사람을 용사라고 하였으며 추석날에는 물론이고 가을철의 중요한 놀이로서 씨름을 첫손가락으로 꼽았다.

조선봉건왕조시기에도 씨름을 잘하는 사람을 력사라고 하였으며 왕을 호위하는 갑사를 씨름

경기를 통하여 선발하기도 하였다.

이 시기에는 전국 각지에서 씨름을 하지 않은 곳이 없었으며 어디서나 황소를 상으로 걸고 진행하였다.

특히 평양의 씨름은 전국적으로 유명하였다.

우리 나라 씨름은 나이와 힘에 따라 애기씨름, 중씨름, 상씨름 등으로 구분하여 진행하였다.

농촌에서는 특별한 규정에 구애되지 않고 아무때나 흔히 씨름을 하였는데 장난씨름에서는 샅바를 매지 않고 하는 민둥씨름을 많이 하였으며 선자세에서 시작하는 선씨름도 하였다.

조선씨름은 그 수가 높고 여러가지여서 관중들로 하여금 손에 땀을 쥐게 하며 통쾌함과 아수함을 금할수 없게 한다.

조선씨름은 운동에서 몸이 상할 위험성이 적고 신체단련과 체력향상에 유익한 놀이이다.

오늘도 우리 나라에서는 대황소상전국민족씨름경기를 하면서 민족의 전통을 살려나가고있다.

이 시기에는 또한 여러 지방들에서 바줄당기기도 널리 진행하였다.

## 민속명절 추석

추분절기어렴에는 우리 선조들이 설명절, 정월대보름과 함께 민간명절로 가장 크게 쇤 추석날을 맞는다.

추석이란 가을저녁이라는 뜻으로서 오곡이 무르익는 좋은 계절인 가을철의 달밝은 명절을 즐긴데서 생긴 말이다. 추석은 8월 15일에 쇠는 민속명절로서 사람들은 한해농사를 지어놓은 기쁨을 안고 즐기면서 돌아간 조상들을 위하여 지성을 표시하였다.

우리 나라에서 추석은 이미 삼국시기때부터 크게 쇠였다. 추석날의 첫 의례는 조상의 무덤을 돌아보는것이다. 우리 인민들은 예로부터 한해농사를 다 짓고 가을걷이를 앞둔 추석날에 햇곡식으로 만든 음식을 준비해 가지고 조상들의 무덤을 돌아보는 것을 응당한 도리로, 풍습으로 여기였다. 추석날 산소를 본 다음 가족끼리 혹은 마을사람들끼리 춤도 추고 노래도 부르며 다양한 민속놀이로 하루를 즐기였는데 대표적인 민속놀이로서 씨름과 그네뛰기를 들수 있다.

추석은 풍요한 가을철에 맞는 명절인것으로 하여 그 어느 민속명절보다도 크고 흥겹게 쇠였으며 명절음식으로는 햇곡식으로 만든 송편, 밤단자, 노치, 박나물, 토란국 등을 들수 있다. 특히 송편은 추석날음식에서 빠져서는 안되는 음식으로 알려져 있다.

**9월**

9월은 완전한 가을이다. 여름내 찌는듯하게 무덥던 날씨도 제법 선들바람이 불면서 서늘해지고 구수한 낟알향기가 풍기는 들판과 정갈한 물, 울긋불긋 아름다운 단풍과 탐스러운 오곡백과들은 풍요한 가을을 어느 그림에도 비길수없이 멋있고 볼만하게 장식한다.

오곡백과 무르익고 풍치아름다운 이달도 가을걷이와 낟알털기로 여전히 바쁜 계절이다. 그러므로 가을걷이때는 몹시 분주하여 바삐 돌아가야 한다는 데로부터 《가을에는 부지깽이도 덤벙인다.》는 속담까지 전해오고있다.

9월에는 24절기에 속하는 한로와 상강이 들어있다.

한로는 찬이슬이 내리기 시작하는 때라는 뜻이다. 날씨가 점점 차지고 찬이슬이 맺힌다. 한로는 9월 상순경에 드는데 양력 10월 7～9일경에 해당된다. 이때는 온 강산이 단풍으로 한창 물드는 시기이다.

기온이 더 내려가기 전에 가을걷이를 끝내야 하므로 농촌들에서는 봄내 여름내 땀흘려 지은 곡식들을 타작하느라 바쁜 시간을 보낸다.

상강은 서리가 내리기 시작하는 때라는 뜻이다. 해마다 9월하순경에 드는데 양력 10월 23~24일경에 해당된다. 이때에 이르면 가을도 어느덧 마지막시기에 들어선다. 상강을 지나서부터는 낮과 밤의 기온차이가 심해지고 점차 추위가 오기 시작한다.

이 계절에는 여러가지 콩음식들과 박나물,

추어탕 등을 많이 만들어먹었다.

우리 인민들은 콩가을이 끝나면 거두어들인 콩으로 두부, 콩지짐, 비지, 콩국, 콩나물, 콩장, 된장 등 여러가지 음식들을 만들어 먹었다.

우리 인민들이 두부를 만들어 먹은 력사는 대단히 오래다. 고려시기에는 두부가 널리 퍼져있었다.

비지는 배추와 돼지고기를 썰어서 볶다가 거기에 물망으로 간 콩을 넣어 익힌 음식이다.

콩국은 물에 불군 콩을 삶아서 망으로 갈아 만든 국이다. 콩국은 사람의 피부를 맑게 해주고 아이들의 영양에 좋은 음식이다.

예로부터 우리 나라 여러 지방에서 만든 주요 콩

두 부 앗 기

음식들을 보면 평양의 된비지, 랭콩국, 콩장, 함경도의 얼군콩국, 콩지짐, 콩나물김치, 황해도의 순두부국밥, 두부탕, 두부장졸임, 전라도의 콩나물밥, 콩나물죽, 콩나물랭국, 콩나물잡채, 두부장, 충청도의 콩나물밥, 콩나물지지개, 경상도의 콩가루김치국, 콩나물죽 등이다. 이러한 콩음식은 오늘도 우리 인민들의 생활에 그대로 계승되고있으며 더 발전하여 콩우유, 콩인조고기 등 여러가지 콩음식들이 만들어지고있다.

박나물은 남쪽지방의 별식으로서 애어린 박의 씨를 빼고 얄팍하게 썬 다음 소고기와 함께 참기름에 볶다가 양념을 넣고 간을 맞추어 먹는 음식이다.

봄, 가을에 미꾸라지로 탕을 만들어 먹는것은 몸보신에 좋다고 일러온다. 흔히 미꾸라지탕 또는 추어탕이라고 하였다.

추어탕은 지방에 따라 만드는 방법이 다르다.

가장 일반적인 방법은 미꾸라지를 잡아서 물을 여러번 갈아주면서 감탕을 토하게 한 다음 가마에 찬물을 넣고 끓이는것이다. 간은 소금으로 맞추며 파, 마늘을 섞고 고추가루를 많이 두어 얼벌벌하게 한다. 이밖에 소고기와 함께 볶아 양념을 넣어 끓이기도 한다. 추어탕가운데서는 개성추어탕이 유명하였다.

추 어 탕

경상도지방에서는 깨끗하게 손질한 미꾸라지를 푹 익혀서 채에 걸어 시래기와 함께 끓이는 방법으로 만들었다. 일부 사람들은 미꾸라지를 가마에 넣고 서서히 열을 가하다가 순두부를 넣어 그 속으로 미꾸라지가 들어가게 한 다음 그 순두부를 모두부로 만들어 국, 탕, 졸임 등 여러가지 음식을 만들기도 하였다.

가을철의 추어탕은 살이 오른 미꾸라지를 음식감으로 하는것만큼 봄철의 추어탕보다 맛있고 영양가가 높다. 미꾸라지는 급성간염, 결핵성림파, 관절염, 당뇨병, 결핵, 간경변 등의 치료에 효과가 있다.

이 계절의 민속놀이로는 숨박곡질, 돌비껴치기, 망차기 등이 있었다.

숨박곡질은 《범》이 된 어린이가 숨어있는 어린이들을 찾아내는 놀이이다. 지방에 따라 여러가지 이름으로 불리웠다. 놀이는 《범》과 진이 정해지고 범이 된 어린이가 진에 기대여 눈을 감고 셈을 세는 동안 다른 어린이들이 여기저기에 숨으면 《범》이 셈세기를 끝내고 숨은 아이들을 찾아내는 과정으로 진행된다.

돌비껴치기는 쪼각돌로 비껴치거나 날려친다는 뜻을 가진 말로서 일정한 거리에 작은 목표를 세워놓고 동글납작한 돌로 그것을 맞히거나 넘어뜨리는 놀이이다. 놀이는 두명 또는 여럿이 편을 갈라 순서를 정하고 한사람씩 자체로 망(돌)을 던져 앞에 세운 돌을 맞히는 식으로 한다. 놀이방법은 선자리에서 망을 발등에 얹은채로 다섯걸음 걸어나가 발을 놀려 망을 던지거나 망을 두발사이에 끼우고 토끼처럼 뛰여가서 망을 날려 목표를 맞히는것 등 여러가지가 있었다.

망차기는 2명이상의 어린이들이 모여서 땅우에 일정한 도형을 그려놓고 그것을 따라 납작하고 얄팍한 돌을 가지고 한발로 뛰면서 차몰아가는 놀이이다.

# 겨울철의 절기와 민속

겨울은 천문학적으로는 동지로부터 춘분까지로 본다.

관습적으로는 립동으로부터 립춘까지로 일러오는데 민간에서는 알기 쉽게 10월부터 12월까지로 본다.

겨울은 온 강산이 눈과 얼음으로 뒤덮이고 추위가 계속되는 계절이다.

농민들은 겨울에도 집안에서도 할수 있는 봄철농사차비와 여름과 가을에 밀린 여러가지 일들을 부지런히 하였다.

**10월**

10월은 민간에서 흔히 겨울의 시작으로 본다. 10월부터는 추운 계절이므로 초겨울에 겨울나이준비를 다그쳐 끝내는 저장의 계절이다.

우리 인민은 10월은 농사를 다 지어놓고 가을걷이를 하는 좋은 달이라는데로부터 상달이라고 하였다. 또한 10월은 자기 문중의 모든 조상에 대한 공동제사를 지내는 달로 여겨왔다.

10월에는 24절기에 속하는 립동과 소설이 들어있다.

립동은 겨울철에 들어선 때라는 뜻이다. 해마다 양력 11월 7～8일경에 드는데 립동을 전후하여 가정들에서는 무우, 배추로 김장을 한다.

소설은 눈이 내리기 시작하는 때라는 뜻이다. 해마다 양력 11월 22～23일경에 든다. 소설을 전후하여 첫눈도 내리고 쌀쌀한 바람이 불어 손발이 시리기도 하지만 아직 맵짠 겨울추위는 시작되지 않은 때이다.

립동을 전후하여 모든 가정들에서는 김장을 하였는데 지방에 따라 자기의 고유한 특색을 가지고 있었다.

평안도지방에서는 백김치와 동치미가 유명하였다.

백김치는 고추를 전혀 넣지 않거나 적게 넣고 담그므로 허옇게 보이는데서 붙은 이름이다. 다른 김치보다 간을 연하게 맞추고 김치물을 많이 넣고 담근다. 이 김치는 사발이나 대접과 같은 큰 그릇에 국물을 많이 담아서 내는데 국수나 밥을 말아먹는데도 좋았다.

동치미는 독에 통무우를 넣고 김치국을 부은것

인데 조미료를 적게 쓰며 국물을 많이 넣는 특징이 있다.

동치미는 독에 무우를 한돌기 넣고 소금을 한줌 뿌리고 또 무우를 넣고 소금을 뿌리는 식으로 한독을 거의 채운 다음 여기에 소금물로 국물을 해붓고 양념감을 보에 싸서 띄운다.

동치미는 익으면서 맛이 산뜻하고 쩡해지는데 그 국물로는 흔히 메밀국수를 말았다.

함경도지방에서는 갓김치와 영채김치, 참나물김치를 잘 만들었다.

함경도 산간지대에서 즐겨만든 갓김치는 갓의 잎과 줄기로 담근 김치이다. 절인 갓에 파, 마늘, 생강, 고추가루를 두고 잘 버무려 독에 무우와 한돌기씩 엇바꾸어넣고 우거지를 덮어서 익힌다. 갓김치는 국물이 발그스름한 고운색을 띠고 냄새가 향긋하며 약간 매울사하면서도 시원한 맛이 난다.

갓김치물로 언감자국수, 귀밀국수를 말아먹기도 하였다.

함경도지방에서 특별히 일러준 김치의 하나인 영채김치는 갓김치의 일종으로서 산갓의 잎을 따서 소금에 절였다가 양념을 두고 익힌것이다. 색이 누르스름하고 맵고 상쾌한 맛을 내는것이 특징이다. 예로부터 함경도사람들은 이 김치를 귀한 손님이

오면 밥반찬으로 내놓군 하였다.

참나물김치는 참나물을 양념하여 담근 김치이다. 참나물에 소금을 두고 숨을 죽인 다음 속쌀뜨물로 김치국물을 해붓고 꼭 덮어놓으면 잠시후에 새큼하고 향기로운 김치가 된다. 이 김치는 늦은 봄부터 여름까지 참나물의 애잎을 뜯어 담그는데 향기롭고 시원하며 불그스레한 고운 색갈을 내여 입맛을 돋구었다.

황해도지방의 김치에서는 고수김치와 호박김치가 특색있었다.

고수는 미나리 비슷한 남새인데 그것으로 담근 김치는 황해도의 특산이다. 고수김치는 고수잎만으로 담그거나 배추와 함께 넣어 담그기도 한다. 고수김치를 처음 먹어보는 사람은 향내가 세고 씁쓸하기도 하여 맛을 잘 느끼지 못하는데 먹을수록 진미를 느껴 맛있게 먹게 된다.

황해도에서는 또한 늙은 호박과 배추, 무우를 섞고 파, 마늘, 생강, 고추가루를 두고 버무린 다음 새우젓국물과 소금으로 간을 맞춘 호박김치도 유명하였다.

강원도에서는 해물김치를 많이 만들어먹었다.

강원도에서는 배추김치보다 무우김치(동치미)를 많이 담그었는데 열무와 도루메기 또는 명태를

토막내여 고추가루물을 들이고 마늘, 생강, 파, 미나리 등과 섞어서 익힌 해물김치도 담그었다. 이러한 방법으로 창란젓깍두기, 동태포를 채친 무우와 버무려만든 채김치도 잘 담그었다.

개성에서는 보쌈김치가 예로부터 유명하였다.

보쌈김치는 통배추를 가로 두세토막을 내서 배추갈피마다 낙지, 북어, 돼지고기나 소고기, 참나무버섯, 밤, 잣, 무우, 고추가루 등을 버무려 넣고 배추잎으로 싸서 독안에 차곡차곡 넣어익힌 김치이다. 또는 통배추를 잘고 모가 나게 썰어서 여러가지 양념을 함께 버무려 배추잎으로 싸서 익히기도 한다.

보쌈김치는 좋은 양념감을 쓰고 배추잎으로 쌌기 때문에 배추의 신선한 맛이 변하지 않는 좋은점이 있어 다른 김치보다 고급한것으로 여긴다.

개성지방에서는 보쌈김치를 10월에 담그어 주로 설이나 4월 초순을 전후하여 먹는 풍습이 있었다. 그것은 송도상인들이 보부상으로 각지에 나갔다가 설이나 4월 초순을 계기로 돌아오는데서 시작된 풍습이라고 전하여온다.

경기도지방에서는 방아다리김치와 석류김치를 즐겨 만들었다.

방아다리김치는 메뚜기의 한종류인 방아다리처럼

생긴 배추로 담근 김치라고 하여 붙인 서울지방의 김치이다. 방아다리배추는 다른 배추보다 속이 잘 들고 색갈이 희며 섬유질이 적고 맛이 좋다.

석류김치는 무우를 석류모양으로 벌어지게 쪼개여 담근 김치라고 하여 붙여진 이름이다. 무우 웃부분에 바둑판모양으로 칼에임을 하고 거기에 배, 밤, 돌버섯, 파, 고추가루 등으로 만든 양념감을 넣고 보쌈김치와 같이 배추잎으로 싸서 단지에 넣은 다음 연한 소금물을 부어익힌다. 양념과 재료가 간단하고 담박한것이 특징이다.

충청도의 독특한 김치는 깍두기와 박김치이다.

흔히 깍두기는 무우를 밤알만 한 크기로 모나게 썰어서 파, 마늘, 배, 생강즙, 새우젓 등을 두고 버무려 소금으로 간을 맞추는 방법으로 만든다. 특히 공주깍두기가 이름났는데 공주깍두기의 특징은 새우젓국물로 간을 맞추는것이다.

박김치는 말랑말랑한 어린 박의 속을 파내고 껍질을 벗겨 네모나게 썰어 생강, 파, 배 등으로 양념을 하여 버무린 다음 소금간을 한 국물을 부어만든 김치이다. 박김치는 청주, 공주지방에서 담그었다.

경상도의 특색있는 김치로는 우엉김치, 전복김치 등을 들수 있다.

우엉김치는 잎이 크고 넓으며 뿌리가 살찌고 길며 독특한 향기가 있는 식물인 우엉으로 담근 김치이다. 이 김치는 우엉뿌리를 깎아내여 속쌀뜨물에 살짝 삶아낸것에 멸치젓, 고추가루, 파, 마늘, 깨를 버무려 만든것이다. 또한 우엉을 채쳐서 데치지 않고 파, 마늘, 간장, 고추가루, 참기름, 당분을 넣고 무치기도 하는데 이렇게 하면 아삭아삭하며 맛이 향긋하다.

전복김치는 배추김치를 담글 때 전복을 섞어넣어 담근 맛이 독특한 김치이다.

전라도의 독특한 김치로는 죽순김치, 고들빼기김치, 굴깍두기 등을 들수 있다.

죽순김치는 봄에 돋아나는 참대순을 가지고 담근 김치이다. 특색있는 음식이여서 예로부터 제사음식으로 쓰이였다.

고들빼기김치는 쓴 나물인 고들빼기(사라구와 비슷한 풀)를 찬물에 담그었다가 건져서 양념하여 익힌 김치이다. 이 김치는 봄에 담그어서 푹 익혀 늦가을이나 겨울에 반찬이나 술안주로 쓴다.

10월 립동때에 가정들에서 메주를 쑤는 풍습이 있었다.

장은 우리 나라의 고유한 식료품으로서 거의 모든 부식물에 다 들어가며 립동때에 한해동안 먹을

장을 담글 량의 메주를 쑨다.

먼저 콩을 푹 삶는다. 오랜 시간 삶아 콩이 크게 불어나고 물렁물렁해지면 꺼내서 절구에 넣고 콩알들이 다 풀어지도록 잘 짓이긴다. 이렇게 짓이긴 콩을 둥글게 혹은 네모나게 빚은 다음 벼짚으로 싸서 정주간이나 부엌, 헛간같은데 매달아놓는다. 몇달동안을 매달아두면 메주가 뜨게 된다. 그러면 이듬해 2～3월경에 내리워 장을 담근다.

지난날 가정들에서 메주를 쑤는 날에는 온 집안이 동원되여 불을 땐다, 콩을 짓이긴다하면서 명절처럼 흥성거리였고 아이들도 덩달아 어른들의 일손을 도우며 잘 익은 콩을 한줌씩 쥐고 맛보기도 하였다.

바쁜 농사철이 지나고 추위가 시작되는 10월이 되면 농가들에서는 겨울나이준비의 하나로 의례히 집손질을 하였다.

집손질에서 중요한것은 구들수리, 흙매질, 문창호지바르기, 쥐구멍막기, 울타리손질 등이다.

구들수리는 구들장을 다시 놓고 구들골도 손질하면서 구들골에 쌓인 재들을 긁어내는 일이다.

우리 나라 농촌에서는 해마다 구들수리를 하는것이 하나의 관습으로 전해내려온다. 구들수리는 방에 불이 잘 들게 하여 겨울을 춥지 않게 지내며

구들재나 파벽토와 같은 질좋은 거름을 얻기 위한 일이였다.

흙매질은 보통진흙이 아니라 보드라운 매흙을 물에 풀어서 솔이나 비자루로 벽면에 바르는 방법으로 하였다. 흙매질을 잘하면 벽면에 생긴 틈새들도 메워지며 추운 겨울에 웃풍이 없어져 방안이 아늑해진다.

문창호지바르기도 겨울나이를 위한 집손질에서 중요한 일의 하나였다. 문창호지바르기는 문틀에서 문을 떼내여 묵은 창호지를 물에 적시여 떼고 문살틀에 먼지가 없도록 깨끗이 닦아낸 다음 해볕에 말리워 그우에 새 종이를 바르는 방법으로 하였다. 문에 창호지를 바를 때에는 자그마한 구멍이나 빈틈이 생기지 않도록 하는데 특별한 관심을 돌리였다. 속담에 《바늘구멍으로 황소바람 들어온다.》는 말이 있듯이 추운 겨울에 작은 구멍으로도 찬바람이 들어올수 있기때문이다.

문창호지로서 가장 좋은것은 조선종이이다. 조선종이는 풀을 발라도 변형이 적고 매우 질겨서 일단 문살에 발라놓으면 문자체도 견고하게 된다. 그뿐아니라 바람을 잘 막았고 채광에도 좋았다. 이렇듯 문창호지를 바르는 일은 매 가정들에서 해마다 중요한 일로 전통적으로 진행해왔다.

겨울나이를 위하여 쥐구멍도 막고 못쓰게 된 울타리도 손질하였다. 울타리에는 판자울타리, 통나무울타리, 나무가지울타리, 생나무울타리 등 여러 가지가 있었다.

이러한 집손질때에도 인민들은 비교적 품이 드는 일에서는 가까운 친척이나 이웃들끼리 서로 힘을 합쳐 공동의 힘으로 해제끼는 좋은 미풍이 있었다.

이 절기에는 계절의 특성에 맞는 달리기놀이, 그림자놀이, 장기 등을 많이 하였다.

달리기놀이는 일정한 거리를 달려 선후차를 겨루는 놀이이다.

우리 나라에서 달리기놀이의 연원은 아주 오래다.

19세기 중엽의 《오주연문장전산고》에서는 조선사람이 예로부터 달리기를 잘하였는데 준마와 견줄만큼 먼 곳까지 잘 달리고 달리기방법이 사슴과 같다고 하면서 그것은 달리기를 잘하였던 고구려의 기풍을 계승하였기때문이라고 하였다. 그러면서 고구려사람들의 보통 걸음이 마치도 뛰는것과 같이 보였고 고구려에서 하루에 천리를 걷는 천리인을 10명이나 이웃나라에 파견하였다고 썼다. 이것은 고구려사람들이 걷기와 달리기를 잘 하였다는 것을 형상적으로 표현한것이다.

조선봉건왕조시기의 달리기에는 장구류를 휴대하고 일정한 거리를 달리거나 강건너편의 기발을 누가 먼저 가지고오는가를 겨루는 등 여러가지가 있었다.

그림자놀이는 초불이나 등불의 빛을 리용하여 손으로 벽에 그림자를 만들면서 노는 놀이이다.

저녁식사가 끝나면 어린이들은 등불의 빛을 리용하여 그림자로 벽에 여러가지 형태의 짐승이나 물건모양을 경쟁적으로 만들면서 즐겁게 놀았다.

그림자놀이는 짐승이나 물건을 누가 실물과 같이 만드는가를 경쟁하기도 하였지만 편을 갈라 어느 편이 더 많이 만드는가를 겨루기도 하고 한편이 그림자를 만들면 다른 편은 그림자의 이름대기를 하면서 겨루기도 하였다.

장기는 두사람이 마주 앉아 여러가지 말을 판우에 놓고 엇바꾸어 하나씩 쓰면서 상대편의 말을 잡거나 움직이지 못하게 하여 누가 먼저 상대편의 왕을 잡는가에 따라 승부를 가르는 놀이이다.

장기는 고려때에 이미 성행했고 조선봉건왕조 초기에는 벌써 오늘의것과 같은 장기로 고정되여 있었다. 장기는 그 수가 다양하여 재미있으면서도 사고력을 틔워주는 흥미있는 놀이로서 주로 남자들이 즐겨하였다.

## 11월

11월이면 온 대지가 모두 흰눈으로 덮히게 된다.

11월에는 24절기에 속하는 대설과 동지가 들어있다.

대설은 눈이 많이 오는 때라는 뜻이다. 대설은 11월 상순경에 드는데 양력 12월 6～8일에 해당한다. 흔히 민간에서는 이날에 눈이 많이 오면 다음해 풍년이 들고 푸근한 겨울을 나게 된다는 말이 전해온다.

이달에는 24절기의 하나로서 가정들에서 특색있게 쇠여온 동지가 있다. 그래서 11월을 동지달이라고 불렀고 동지날을 한해가 시작되는 날이라는 뜻에서 아세 또는 작은설이라고 하였다. 우리 조상들이 동지를 한해의 시작날로 본것은 동지 다음날부터 점차 해가 길어지기때문이였다.

동지는 11월 하순경에 드는데 양력 12월 21～23일에 해당한다.

동지날은 하지와는 반대로 한해치고 낮이 제일 짧은 날이다.

민간에서는 동지가 11월 초순에 들면 애동지, 초순을 지나서 들면 로동지라고 하였다. 전해오는 말에 의하면 그해에 애동지가 들면 아이들에게

좋고 로동지가 들면 늙은이들에게 좋다고 하였다.

이것은 동지날을 작은설이라고 하여 누구나 한 살씩 더 먹는데 어린이들은 빨리 크기를 원하는 마음에서 동지가 며칠이라도 빨리 들면 좋은것으로 보았고 늙은이들은 여생이 얼마 남지 않은것으로 하여 동지가 늦게 들면 그만큼 오래살게 된다고 생각한데로부터 생겨난 말이였다. 그러한 뜻에서 애

동지가 드는 해에는 팥죽을 쑤어먹지 않았다는 말도 있다. 그런가하면 애동지가 드는 해에는 겨울이 춥고 로동지가 드는 해에는 그해 겨울이 춥지 않다는 말도 전해온다.

또한 동지달에 눈이 많이 오면 다음해 5월에도 비가 잘 내려 모내기에 좋고 풍작을 이루게 되며 동지달에 눈이 내리지 않고 찬바람이 많이 불면 다음해 5월의 기후가 나빠지고 흉작이 든다고 하면서 동지를 5월과 련결시켜 5동지라고도 하였다.

우리 나라에서는 24절기의 하나인 동지를 오래전부터 명절처럼 쇠여왔다.

궁중에서는 동지를 년중 가장 중요한 명절의 하나로 여긴데로부터 동지날에 특별히 연회를 차렸고 지방의 관원들이 왕에게 바치는 축문을 받아들이였으며 관상감에서 만든 달력에 《동문지보》라는 도장을 찍어 관리들에게 나누어주었다.

팥죽은 설날의 떡국, 추석날의 송편과 같이 동지를 상징하는 음식으로서 동지날이면 의례히 련상되는 독특한 음식이다.

《동국세시기》에 의하면 동지날은 작은설이라고 하여 붉은 팥죽을 쑤어먹는데 찰수수가루나 찹쌀가루를 익반죽하여 새알심을 만들어 죽속에 넣고 꿀을 타서 철음식으로 하였으며 제사에도

쓴다고 하였다.

동지팥죽을 쑬 때 새알같이 빚어넣은것을 오그랑이, 동그랑이라고 부르기도 하였다. 철산을 비롯한 여러 밭농사고장들에서는 대체로 오그랑이를 찰수수로 만들었다.

동지팥죽을 쑬 때에는 보통 새알심에 비해서 비교적 큰 오그랑이를 몇개 만들어넣었는데 이것을 먹은 아이는 그해에 복을 받는다고 하였다. 이것은 아이들을 즐겁게 해주기 위한것으로서 여기에는 아이들에 대한 어머니들의 사랑과 함께 집안사람들의 기대가 깃들어있었다. 그리하여 큰 오그랑이가 자기 팥죽그릇에 차례지면 아이들은 더없이 좋아하였다.

사람들은 동지팥죽을 먹으면서 나이를 한살 더 먹었다는 생각과 함께 한해를 돌이켜보았으며 이웃들과 동지죽을 나누어먹으면서 화목을 도모하기도 하였다.

동지날 팥죽을 먹으면 감기에 걸리지 않는다는 말이 있는데 이것은 팥죽을 꼭 쑤어먹도록 하려는 데로부터 건강에 비유하여 한 말이다.

팥죽은 영양과 소화에도 좋으며 계절음식으로 만들어 먹을만한 별식이다. 팥죽은 또한 치료용음식으로도 리용되였다.

동 지 팥 죽

고려의학에서 팥죽을 쑤어먹으면 오줌이 잘 나가고 부은것이 내리며 독을 풀고 고름을 내보내며 설사가 멎는다고 하였다. 그리고 늙은이의 비만증, 부종, 각기병, 적리 등의 치료에 효과가 있으며 여러 류형의 수종병에도 팥죽을 먹는것이 좋다고 하였다.

오늘도 우리 인민들은 동지날이면 잊지 않고 팥죽을 먹는다.

동지날에 먹는 특색있는 음식으로는 랭면과 비빔국수도 있다.

우리 인민들속에서는 예로부터 무더운 삼복철에 뜨거운 단고기장을 먹는 풍습이 있는가 하면 반대로 추운 동지날에 찬 랭면을 먹는 풍습도 전해내려온다.

제일 추운 때에 찬 음식을 먹는 풍습은 고려의 학의 찬것을 찬것으로 막아 몸을 보신한다는 원리와 함께 우리 인민들의 온돌생활풍습과 관련되여왔다고 볼수 있다. 한겨울철에도 온돌방안은 뜨뜻하기때문에 동지날에도 시원한 랭면이 별미음식으로 될수 있었던것이다.

조선랭면에서 가장 유명한것은 평양랭면이다. 평양랭면이 예로부터 널리 소문난것은 국수발과 국수물 그리고 그릇과 꾸미, 고명 등이 모두 특이하게 좋기때문이다. 평양랭면의 기본국수감인 메밀은 예로부터 장수식품으로 일러오는것으로서 사람의 건강에 좋은 영양성분들이 들어있다.

메밀국수는 매끈매끈하고 알맞춤하게 질기여 먹기에도 좋다.

국수물은 동치미물과 고기국물로 되여있으므로 달면서도 시원하고 찡하다. 꾸미와 고명은 국수사리우에 김치, 오이, 배, 고기 같은것을 놓고 그우에 실닭알, 실고추, 실파 등을 얹은것인데 보기만 해도 구미가 당긴다.

평양랭면은 맛이 특별히 좋고 영양가가 높으며 민족적향기가 짙은것으로 하여 조선국수를 대표한다.

동지날에 먹는 국수에는 랭면과 함께 비빔국수(골동면)도 있다.

평양랭면

비빔국수는 육수물을 기본으로 하는 랭면, 온면과 달리 고기국물을 약간 쓰고 국수사리에 꾸미와 양념을 넣고 비벼먹는것이다.

비빔국수에는 비비는 꾸미에 따라 고기비빔국수, 된장비빔국수, 남새비빔국수 등이 있다.

랭면에는 김치나 생채를 기본으로 하여 편육, 닭알을 지져 썬것을 꾸미로 놓는다면 비빔국수에는 볶은나물, 무친나물, 김치, 고기볶음, 삶은고기 무친것 등을 놓는다.

개성을 비롯한 여러 지방들에서는 동지날에 신선로를 만들어먹었다.

신선로는 소고기, 꿩고기, 닭고기, 해삼, 전복,

신 선 로

새우, 소위, 소간, 소천엽, 곤자소니, 돼지고기, 닭알, 버섯, 미나리, 홍당무, 파, 참대순, 호두, 은행, 잣과 같은 재료를 가지고 볶음, 전, 회, 완자 등을 만들고 그것들을 한그릇에 담아 닭고기국물을 두고 간을 맞춘 다음 그릇밑의 불통에 불을 지펴서 끓이면서 먹는 고급료리이다.

신선로는 맛과 냄새가 좋을뿐아니라 꾸밈새가 화려하여 매우 높은 수준에 이른 우리 민족음식문화의 진면모를 보여주는 훌륭한 료리이다. 그리하여 옛날부터 신선로를 맛이 비길데없이 좋은 료리라는 뜻에서 열구자탕 즉 입을 기쁘게 하는 탕이라고 일러왔다.

신선로는 신선이 쓰는 화로 또는 신선의 멋이

나는 화로라는 뜻을 가진 말인데 화로의 이름이면서 동시에 이 화로에 담아 끓이면서 먹는 음식이름으로도 쓰이였다.

신선로를 초겨울에 해먹는 풍습이 생긴것은 이 시기에 무르익은 오곡백과를 걷어들였으므로 신선로에 필요한 갖가지 음식감들을 쉽게 구할수 있었으며 날씨도 불로 덥히며 먹기에 적당하였기때문이였던것이다.

오늘도 신선로는 조선료리의 우수성을 보여주는 훌륭한 료리로서 우리 인민들의 사랑을 받고있다.

이 절기에는 공차기, 장치기, 칠교놀이, 눈싸움놀이 등을 즐겨하였다.

공차기는 공을 높이 차올리는것을 겨루는 놀이이다.

공은 짐승의 오줌통에 바람을 넣은것이나 닭털같은것을 주머니에 넣어 묶은것도 리용하였다.

공차기는 여러 사람이 번갈아차면서 공 하나를 가지고 높이 차올리기를 하는 형식으로 하였는데 공을 땅에 떨구지 않고 계속 받아서 높이 차올리는 사람이 승리자가 되고 공을 잘차는 사람으로 인정되였다.

장치기는 추운 계절에 하기좋은 놀이로서 동지달에 많이 하였고 정월명절때에도 하였다.

장치기는 흔히 지게작대기로 공을 쳐서 자기편에 련락하여 공문에 넣는 놀이로서 지방에 따라 공치기라고도 하였다.

장치기는 평평한 풀밭이나 자그마한 공지만 있으면 지게작대기를 거꾸로 들고 나무옹이 같은것을 치면서 어디서나 얼마든지 재미있게 할수 있는 놀이였다. 장치기놀이는 중앙선으로부터 공을 차지하여 각각 자기편의 종점선까지 몰아가는것이였는데 후에는 방법을 달리하여 호케이처럼 공을 상대편 문으로 몰고가서 처넣는것으로 되였다. 장치기는 달리기도 잘하여야 하며 공도 능숙하게 쳐야 하는것만큼 청소년들의 육체단련과 빠른 동작을 익히는데 유익한 놀이였다. 놀이도구도 간단하였고 놀이장도 공지만 있으면 되였기때문에 이 놀이는 농촌의 청소년들속에 널리 보급되여있었다.

장 치 기

칠교놀이는 각이한 형태로 된 7개의 나무쪼각판을 가지고 여러가지 물체를 만드는 놀이이다.

칠교라는 말은 각이한 형태의 일곱가지 놀이판을 가지고 묘한 형태를 만들었다는 뜻이다.

칠교놀이는 주로 집안에서 하는 놀이인것으로 하여 추운 겨울철에 많이 하였다. 칠교놀이는 혼자서 또는 몇사람이 모여서 함께 놀기도 하였다. 이 놀이를 혼자서 할 때에는 개인오락으로 되지만 2명 이상 할 때에는 경기적인 성격을 띠였다.

칠교놀이는 일정한 시간내에 정해진 형태를 만들어야 하므로 청소년들의 사고력과 지혜를 계발시켜주는데 좋은 놀이이다.

눈싸움놀이는 눈덩이를 빚어 던지면서 노는 놀이이다. 이 놀이는 눈이 많이 내리는 겨울철에 어린이들이 즐겨노는 놀이이다.

눈싸움놀이에는 편을 가르고 눈덩이를 던져 상대편을 맞히는 놀이, 눈사람을 만들어놓고 눈덩이를 던져 맞히는 놀이, 눈사람을 누가 더 잘, 더 빨리 만드는가를 겨루는 놀이 등 여러가지가 있다.

눈싸움놀이는 겨울철 어린이들의 운동놀이로서 체력단련에 좋을뿐아니라 용감성과 투지를 키우는데도 도움을 준다.

## 12월

12월에는 24절기의 마지막인 소한과 대한이 들어있다.

소한은 작은 추위라는 의미에서 붙여진 이름이다. 소한은 양력으로 1월 5～7일경에 든다.

동지가 지나서 대기온도가 갑자기 내려가면 사람들은 소한추위가 시작되였다고 하는데 우리나라에서 한해 겨울치고 제일 추운 기간이 소한으로부터 시작된다고 볼수 있다.

그런데로부터 《대한이 소한네 집에 가서 얼어죽었다.》는 말도 생겨난것이다. 사실 소한때 추위에 사람들은 립춘을 앞둔 대한때보다 더 추운 느낌을 받는다.

대한은 한해치고 제일 추운때라는 뜻이다.

해마다 양력 1월 20～21일경에 해당된다. 대한날에는 기온과 땅온도가 다른 시기에 비해 몹시 내려가 맵짠 추위가 절정에 이른다.

겨울철은 사냥에 좋은 계절인데 그가운데서도 12월이 제일 적합하고 좋은 사냥시기이다.

사냥은 먼 옛날부터 우리 인민들이 즐겨하여온 중요한 부업의 하나이다.

특히 고구려와 고려에서는 사냥이 무술훈련,

신체단련을 위한 일로 중시되면서 크게 장려되였다.

고구려에서는 매해 삼월 삼짇날마다 락랑언덕에 모여 사냥경기를 조직하고 우수한 사람들에게는 상과 벼슬을 주었다.

발해사람들은 《발해사람 셋이면 범을 잡는다.》는 말이 전해올만큼 사냥을 매우 솜씨있게 하였다.

지난날의 사냥에는 함정과 덫을 리용한 사냥,

옹노사냥, 그물과 창사냥, 사냥개와 매를 리용한 사냥 등이 있었다.

함정은 곰, 메돼지, 범, 노루, 사슴, 산양 등을 잡는데 리용되였다.

옹노는 짐승의 목이나 발이 올가미에 홀치게 하여 잡는 시설이다.

옹노에는 사냥대상의 이름을 붙여 메돼지옹노, 토끼옹노, 참새옹노 등이 있었고 놓는 위치에 따라 물옹노, 함정옹노, 낚시옹노로 불렀다.

그물은 짐승들이 다니는 길목이나 산허리의 좁은 골짜기에 쳐서 짐승들이 걸리게 하여 잡는 시설이다. 그물로는 토끼, 노루와 함께 참새 같은 새들도 잡았다.

창은 곰이나 메돼지를 잡는데 흔히 썼다. 이런 맹수들을 사냥할 때에는 힘꼴이나 쓰는 청장년 3～4명이 조를 무어가지고 함께 움직였다.

우리 나라에서는 원시시대부터 개를 길들여 키워왔다. 개가운데서 사냥을 잘한 개는 풍산개와 진도개이다.

풍산개는 용맹하고 이악하며 령리한 특성을 가지고있다. 맹수에게도 용감하게 달려들며 도망치는 짐승도 절대로 놓치지 않는다. 풍산개는 또한 동작이 날래여 달아나는 꿩도 바람처럼

달려가 덥쳐 목을 문다.

진도개도 동작이 날래고 성질이 사나와 짐승을 잘 잡는다.

우리 선조들은 삼국시기 이전부터 매를 길들여 사냥에 리용하였다.

오늘은 자연환경을 보호하기 위해 사냥을 극력 줄이고 동물들을 보호증식시키고있다.

이 계절에는 온반, 전골, 토장국을 즐겨 만들어 먹었다.

온반은 밥우에 꾸미를 놓고 따끈한 장국물을 부은 국밥이다.

평양온반은 예로부터 소문났다. 평양온반은 대접에 흰쌀밥을 골싹하게 담고 소금을 두고 끓인 닭고기국을 부었으며 밥우에 닭고기와 버섯볶음,

온 반

록두지짐을 꾸미로 얹었다. 온반에는 시원한 배추김치나 무우김치를 곁들여냈다.

전골은 이름난 조선료리의 하나이다. 이 료리는 잘게 썬 고기, 물고기, 남새, 두부, 버섯 등을 전골판에 두고 물을 조금 넣고 끓이면서 먹는것이다. 대표적인 전골로는 닭고기전골, 소고기전골, 낙지전골, 두부전골 등이 있다.

전골은 끓이면서 먹기때문에 위생적이면서 소화와 건강에도 매우 좋다.

추운 겨울철에 화로불에 올려놓아 부글부글 끓인 토장국은 참으로 별맛이였다. 토장국은 고기나 남새를 넣고 익힌 다음 된장을 두고 끓인다.

우리 나라 토장국의 력사는 수천년을 헤아린다.

토장국을 끓이는 방법은 시기나 지역에 따라 각이하였다. 어떤 지방에서는 소뼈를 우린 국물에 된장, 배추, 콩나물, 무우 등을 넣고 끓이는가 하면 말린 청어나 멸치를 넣고 끓이기도 하고 남새만 두고 끓이기도 하였다. 또한 속쌀뜨물에다 된장과 기름기가 섞인 고기 그리고 시금치, 아욱, 냉이, 호박순과 같은 남새를 넣고 끓인 토장국도 있었다. 이 국은 남새의 성분과 파, 마늘과 같은 향신료의 성분, 쌀씻은 물에 있는 유효성분이 잘 어울려 맛이 좋았다.

토장국에는 또한 콩가루를 넣고 끓인것도 있다. 이 국은 김장철에 말려두었던 시래기나 감자, 기름기있는 고기, 콩가루를 국의 재료로 하였는데 부식물로는 물론 술안주로도 좋았다. 주로 북부지방과 산간지역에 더 많이 만들어먹었다.

이 계절에 즐겨한 민속놀이로는 제기차기, 팽이치기, 바둑 등이 있었다.

제기차기는 제기를 발로 차올리면서 차는 회수와 재주를 겨루는 놀이로서 삼국시기부터 전하여온다.

제기차기놀이에는 2명 또는 3명의 어린이들이 서로 제기를 차건늬기, 한명이 가운데 서고 여럿이 부채살모양으로 서서 가운데 어린이가 빙 둘러선 어린이들에게 제기를 순차로 차넘겨주기, 일정한 거리를 제기를 차면서 갔다오기 등과 같은것이 있다.

팽이치기는 얼음판우에서 팽이를 채로 쳐서 돌리며 노는 놀이이다.

팽이치기는 보통 7～8살부터 12살정도에 이르는 어린이들이 많이 하였는데 아이들은 흔히 팽이 노래를 부르면서 신이나서 팽이를 쳤다.

팽이치기놀이에는 돌아가는 두개의 팽이를 서로 부딪치게 하고는 누구의 팽이가 더 오래 돌아가는

가를 겨루기, 누가 팽이를 치면서 정한 곳까지 먼저 가는가를 겨루기, 팽이를 멀리 쳐보내고는 누구의 팽이가 오래 도는가를 겨루기 등이 있었다.

바둑은 두사람이 각기 흰바둑돌과 검은바둑돌을 나누어가지고 바둑판에 하나씩 놓으면서 겨루는 놀이이다.

바둑에 대해서는 이미 삼국시기의 기록에도 많이 보인다. 그후 고려시기와 조선봉건왕조시기에도 바둑에 대한 기록과 일화들이 적지 않다.

승부가르기는 쌍방이 서로 엇바꾸어가면서 바둑돌을 두다가 마지막에 판우에 전체점의 보다 많은 분량을 차지한 편이 이기는것으로 된다.

바둑은 수가 깊고 다양하여 사고력을 발달시키는 좋은 수단으로 리용되여왔다.

# 24절기와 조선의 민속

집필: 계숭무
편집: 안수영
낸곳: 조선민주주의인민공화국
외국문출판사
발행: 주체105(2016)년 5월

ㄱ-683552

전자우편(E-mail):flph@star-co.net.kp
http://www.naenara.com.kp

조선 · 평양
주체105(2016)년